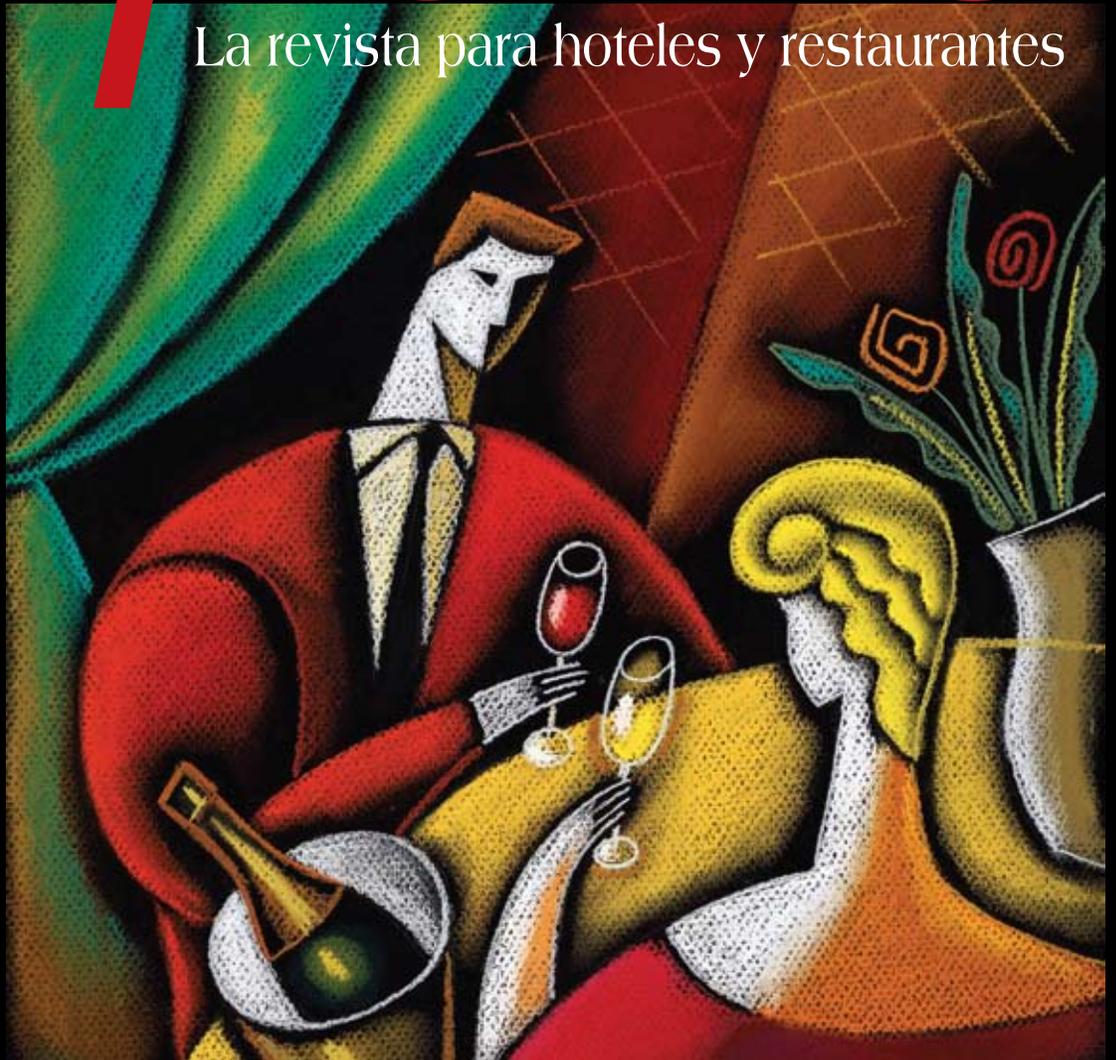


Apetito

La revista para hoteles y restaurantes



Especial de Vinos

Descubra en nuestro directorio quienes son los distribuidores de vinos en nuestro país.

Los Restaurantes más grandes de Costa Rica P.32

Marinas en Costa Rica: Atracaderos de oportunidades P.42

¿Qué debe hacer un hotel en caso de un asalto? P.74

Enfrentando la crisis mundial P.26

suscríbese gratis en: www.apetitoenlinea.com



Porte Pagado
Port Payé
Permiso N°130



¡CARGA EN FRÍO!



- CENTRO DE DISTRIBUCION
- ESPACIO CONGELADO
- ESPACIO REFRIGERADO
- MAQUILA DE PRODUCTOS
- TERMINAL DE CONTENEDORES

Líder en Soluciones Frías

El Polo Norte Cold Storage S.A. es one-stop-shop para el almacenamiento en cámara frigorífica, con acceso on-line, clasificación, empaletamiento y embalaje de productos según sean los pedidos. Visite el almacén virtual de Polo Norte con una avanzada gestión de inventario on-line. Llámenos hoy...para mas información.

TEL: 2237-1660
 www.coldstoragecr.com
 info@coldstoragecr.com
 CEL: 8310-9954
 CEL: 8393-2801



POLO NORTE
COLD STORAGE

Belca

FOODSERVICE

LA MEJOR OPCIÓN PARA SU NEGOCIO

CARNES



BEBIDAS



ACEITES, MANTECAS Y VINAGRE



EMBUTIDOS Y QUESOS IMPORTADOS



CONSERVAS



LÁCTEOS



APPETIZERS



SALSAS Y ADEREZOS



PRODUCTOS DESECHABLES



MARISCOS



GRANOS BÁSICOS



HIGIENE



VEGETALES Y FRUTAS ENLATADAS



CONDIMENTOS Y SABORIZADORES



ARTÍCULOS PARA LIMPIEZA



PRODUCTOS JAPONESES



PRODUCTOS A BASE DE TOMATE



PANADERÍA Y REPOSTERÍA



BELCA Costa Rica
 Tel.: (506) 2293-4075 Fax: (506) 2239-0147
 Dirección: 1 km. Oeste de la Firestone,
 La Ribera de Belén, Heredia, Costa Rica

BELCA Honduras S.A. de C.V.
 Tel.: (504) 551-1858
 Fax: (504) 551-1859
 Dirección: Boulevard a Puerto Cortes,
 Zona Rio Blanco

BELCA Guatemala S.A.
 Tel.: (502) 6628-7000
 Fax: (502) 6628-7010
 Dirección: Villa Nueva, Guatemala.

www.belcacr.com

...en Belca le damos una mano al Medio Ambiente y la otra a nuestros clientes.





Angie Mesalles Jorba
angie.mesalles@eka.net

Cuide sus clientes en tiempos de crisis

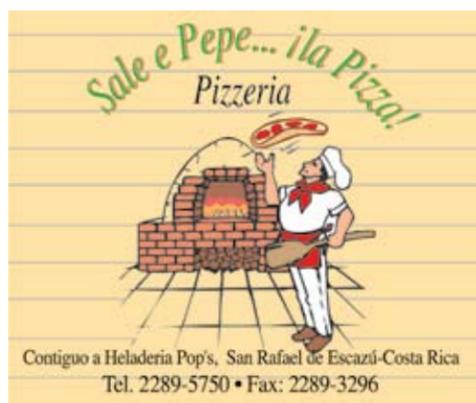
“Aprender a socarse la faja, pero no ahorcarse” advirtió Francisco de Paula, presidente del Banco Central de Costa Rica cuando anunció una mayor inflación, altas tasas de interés y un menor crecimiento en la producción para este año. En cadena nacional, don Oscar Arias, también lo anunció “El mundo enfrenta la peor crisis internacional en los últimos tiempos y vienen meses difíciles para nuestro país”. “Cuando en Estados Unidos estomudan nosotros nos resfríamos”, escribió en uno de sus artículos el economista Luis Mesalles.

Estamos en un periodo de reflexión en donde se deben buscar las mejores salidas para optimizar los resultados, buscar alternativas que nos permitan ahorrar y conocer la demanda del consumidor. Es necesario entre otras cosas unir esfuerzos y abrir el diálogo entre empresarios y agentes del sector turístico y gastronómico.

Los clientes no se producen por arte de magia, crecen y disminuyen al compás de la economía. Es importante prestar especial atención al ahorro sin comprometer el servicio y hacer un mayor esfuerzo en contactar y desarrollar nuevos clientes. Debemos cuidar los que ya tenemos, sin embargo, hay millones de futuros consumidores de nuestros servicios circulando por ahí cuya atención hay que captar en el primer instante.

En tiempos de crisis, los clientes se vuelven más importantes, crecen sus exigencias, porque saben que tendrán muchos proveedores donde elegir y exigir. Cuando hay abundancia, pocos se preocupan de ahorrar optimizando sus gastos. Tome en cuenta que cuando la crisis termine, ellos querrán ir de vacaciones, alojarse en hoteles, salir a comer y es por eso que debemos captar su atención

y no descuidar ni un momento nuestros servicios para que, cuando pase la tormenta, aumentemos la cartera habitual de nuestros clientes.



Contiguo a Heladería Pop's, San Rafael de Escazú-Costa Rica
Tel. 2289-5750 • Fax: 2289-3296

Presidente
Karl Hempel Nanne
karl.hempel@eka.net
directora general
Michelle Goddard
michelle.goddard@eka.net
editora
Angie Mesalles
angie.mesalles@eka.net
Shirley Ugalde
shirley.ugalde@eka.net
asesor comercial
Guillermo Rodríguez S.
guillermo.rodriguez@eka.net
Tel: 8997-1651
directora arte
Nuria Mesalles J.
nuria.mesalles@eka.net
diseño y diagramación
Irania Salazar Solís
Erick Alvarado Rojas
fotografía portada
Photodisk
directora eventos
Carolina Martén
carolina.marten@eka.net
circulación
Yariela Duarte ext. 152
yariela.duarte@eka.net
colaboradores
Milagro Arias
Marcos Sánchez
Angelith Picado

Apetito

La revista para hoteles y restaurantes

Tel.: 2231-6722 Fax: 2296-1876
Apartado 11406-1000
San José, Costa Rica

www.apetitoenlinea.com

Suscríbese gratis

Ingrese sus datos en
www.apetitoenlinea.com ó
llámenos al Tel.: 2231-6722 ext.152

Equipos



Una Fábrica a su Servicio...

ROYAL Range of California, Inc.
GREENHECK The Solution Company
JOHNSON-ROSE CORP.
San-Son EQUIPOS PARA GANAR DINERO
CAMBRO
Hamilton Beach
PROGÁS Evolução Contínua
FISHER
Scotsman YOURS VALUE THE DIFFERENCE
Amana robot coupe

Asesoría, Diseño, Fabricación e Instalación
Equipos en Acero Inoxidable Refrigeración, a Gas y
Equipos Importados.

TEL: (506) 2239-5516

www.equiposab.com

ZONA INDUSTRIAL
BARREAL DE HEREDIA



Karl Hempel
karl.hempel@eka.net

Importante - Urgente o Ambas

Conforme pasa el tiempo y aumentan nuestras responsabilidades vemos como cambian las tareas que debemos realizar. Son tareas más complejas que muchas veces consumen más de nuestro tiempo. A la vez se nos exige lograr más. Dado que el tiempo es un recurso finito, que no se puede estirar, es conveniente dividir y categorizar nuestros pendientes.

Si pensamos en que es urgente y que no, además de que es importante y que no, tendríamos un cuadro con cuatro casillas en las cuales asignaríamos nuestras tareas entre importante y no importante, y, urgente y no urgente.

Así, lo primero a realizar es lo importante y urgente. Ahora lo siguiente a realizar no es lo que se ocupa ya, que no tiene impacto, sino más bien lo que importa pero no se ocupa de inmediato.

Si logramos sortear esta clasificación vamos a disfrutar más de nuestro tiempo, invirtiéndolo en lo que tiene más impacto y dejaríamos de andar en "carreras".

Así pasaríamos por la vida como una de esas personas que parece tener todo bajo control.

Que disfruten de esta edición y que extraigan de ella lo importante, pues como siempre trabajamos por que la disfruten y aprovechen.

Karl Hempel
Director

P.S. La foto me la tomaron en Lodi, California durante un viaje para promover Expovino 2009, espero verlos ahí en octubre del año que viene.

6 Diciembre - Enero 2008 / www.apetitoenlinea.com

12 Aperitivos
22 Notas Internacionales

Hotelería & Gastronomía

26 Crisis Mundial: Enfrentando la crisis
Apetito entrevistó al economista Luis Mesalles para entender un poco la crisis que se vive mundialmente.

30 Chef del Mes

El Mundo creativo de Quique Dacosta Por Marcos Sánchez
En el menú impreso que ofrece a sus clientes como recuerdo de una experiencia única, Dacosta explica que sus platos son reflejo de su trabajo de investigación y de su pasión por la creatividad

Gastronomía

32 Ranking de Hoteles

Turismo

42 Marinas en Costa Rica:
Atracaderos de oportunidades
El desarrollo turístico y el aumento en la economía local y regional son parte del impacto de las marinas

Hotelería

44 Polo de desarrollo en Guanacaste

Con 4800 hectáreas de terreno, Hacienda Pinilla ofrece a los propietarios inversionistas, la plusvalía de un proyecto de cientos de millones de dólares, y a los huéspedes y residentes, un espacio para el disfrute de la naturaleza, los deportes y el servicio.

Especial de Vinos

48 Directorio de Distribuidores de Vinos en Costa Rica

54 Catalogo de productos

56 Nikimar

Sabor y Calidad Gourmet

Productos Europeos en Costa Rica para deleitar el paladar y el buen gusto

58 Festival para el paladar

Más de mil vinos de alrededor del mundo se concentraron en la séptima Feria Anual del Vino en Miami, Florida. El Centro de Convenciones de Miami Beach fue el escenario perfecto para descubrir y probar los nuevos vinos, así como una excelente oportunidad para los proveedores para aumentar la cartera de ofertas y satisfacer a los aficionados de esta bebida.

De compras

64 Máquinas de sabor

Haga helados con Taylor
IMESA Sistemas le ofrece dos equipos para que deleite a sus clientes

65 Jopco

Solución integral para su negocio
En un solo lugar encontrará lo necesario para equipar su hotel o restaurante.

66 Cazucá

Soluciones hoteleras a su medida
Con productos hoteleros costarricenses, de calidad internacional, Distribuidora Cazucá llega a su hotel.

67 Artica

Deje fríos a sus clientes
Conserve frías las bebidas o lleve sus productos fríos

68 Capacitación

El cliente y los momentos de verdad

"Grandes descubrimientos o mejoras, invariablemente involucran la cooperación de muchas mentes"
Alexander Graham Bell

69 Exphore

72 Ingredientes

74 Sobremesa

¿Qué debe hacer un hotel en caso de un asalto?



la **salud**
está
en tus **manos**

¿Sabía usted que el **80%** de las bacterias se transmiten a través de las manos?

Por eso, siempre debes **lavarlas** antes de **comer**.

Asegure la salud, higiene y productividad de sus colaboradores y clientes

www.kcprofessional.com

Guatemala: (502) 2412 3700, Honduras: (504) 574 8966, El Salvador: (503) 2319 4551, Nicaragua: (505) 276 8770, Costa Rica: (506) 2298 3183, Panamá: (507) 366 1720.

Veromatic
INNOVANDO CON SEGURIDAD

FABRICANDO CALIDAD

Mesas de Trabajo, Fregaderos, Campanas, Urnas,

Planchas, Parrillas, Cocinas, Hornos,

Freidores, Baños María, Equipo Importado.

21 AÑOS A SU SERVICIO

Big Faster
BF
Quality Design

Tel.: (506) 2443 1116
ventas@veromatic.net
www.veromatic.net

Personas y Empresas en esta edición

A, B, C

Alejandro Farias 20
Alessandra Silveira 46
Alfredo Echeverría 62, 63
AMERICAN DRY 65
American Express 19
Andiamo La 32
Antojitos Cancún 32
ARMORTEC 74
Artica 67
Asociación de Productores y Exportadores de Productos Gourmet de Chile 20
AVE Wines 61
Bacchus 32
Basilio Barros 12
BCN internacional 32
Belca FoodService 72
Carlos Alvarez 21
Carlos Falcó 61
Carlos Fernández 13
Carlos Lamoliatte 61
Carolina Ramírez 46
Casa Luisa 32
Chef Ólger Valle 46
Comisión Interinstitucional de Marinas y Atracaderos Turísticos (CIMAT) 42
Credomatic 19

D, E, F

Derek Epps 58
Distribuidora Espresso 72
Dominio Buenavista 58
Donde Carlos Parrillada. 21
Eddie Durán 13
Edilex Comunicación Int. 43
Electrofrío 12
El Hotel La Posada 44
Elizabeth Porras 62
Enzio von Saalfeld 67
Equipos Taylor 64
Fabio De Filippi 58
Felipe Bustos 32
Felipe Motta 16
Francesco Frangialli 24

G, H, I

Gerardo Rodríguez Víquez 32
Gestión Institucional de la Secretaría Técnica Nacional Ambiental (SETENA) 42
Gonzalo Burgos 20
GRUPO M 13
Gustavo Jop 65
Gustavo Segura Sancho 74
Hacienda Pinilla Beach Resort and Residential Community 44
Hotel Crowne Plaza 22
Hotel JW Marriott 46
Hotel Ramada Plaza Herradura 74
Hotel Real Intercontinental. 20
Hugo Bogantes 32
Iacopo Di Bugno 61
Ideal Wine and Spirits USA 58
IMESA 64
Ing. Eric Koberg 74
Instituto Costarricense de Turismo (ICT) 42
Iraola de Pampa Beverages LLC 58

J, K, L

Jaime Montero 46
Jan von Saalfeld 67
Jeffrey Mata 64
Johnny Cruz 17
Jopco 65
Juan M. Palomar 58
Juan Pablo López 64
Jürgen y Hedi Mormels 62
J. W. Marriott Jr 70
Karol Guevara 56
Kart Albrecht 70
Lady Salazar 62
La Marina Los Sueños 42
Lic. Ricardo Martínez 23
Lidiette Chacón Valverde 32
Luis Diego Ramos 12
Luis Mesalles, Economista. 26
Luis Solano Estrada 32

M, N, O

Manuel Corella 74
María Clara Helo 66
María Fernanda Nogués 61
María Guzman Mora 32
María José Monge 13
María Victoria Escobar 61
Mario Pardini 61
Ministerio de Ambiente, Energía y Telecomunicaciones (MINAET) 42
Mueblera Durán 13
Nicolás Bonino 59
Nikimar S.A., Gourmet International 56
OMT 24
Orlando Arboleda 66
Oscar Villalobos 42

P, Q, R

Pablo Serrano 12
Pablo Solano 74
Patricio Pereyra 58
Patricio Quense 20
Paula Larena 20
Pedro Verdú 16
Peter Groenendijk 58
Piero Trincherio 59
Pietro Schettino 32
Quique Dacosta 30
Regis Molina 63
Restaurante Jurgens 63
Ricardo Motta 16
Ricardo Orlich Figueres 32
Ricardo Parra 18
Ron Zemke 70
Roxana Badilla 42
Ruben Blades 24

S, T, V, Y

Salvador Treminio 32
Seguridad y más 17
Shibani Chawla-Clews 61
Silvia Jiménez 70
Sommelier de Vinum La Enoteca. 12
Stephan Metzler 58
TACA 19
Tellez y Massimo Galimberti 61
Terrazas de los Andes 12
Victor Jiménez 62
Vinum La Enoteca 12

Descubra la versatilidad y el valor de la Melamina y el Plástico



FUNCIONAL, MODERNO, ACCESIBLE Y ESTILOS DIVERTIDOS. PARA TI DE G.E.T.



DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO PARA COSTA RICA



Teléfonos:
Sabana: (506) 2 290-2449
San Pedro: (506) 2 280-5857
San José: (506) 2 221-9564
Jacó: (506) 2 643-2878
Liberia: (506) 2 667-0738

PARA INFORMACION U OBTENER NUESTRO CATALOGO 2008 COMUNICARSE A G.E.T. ENTEPRISES AL (713)-467-9394 O VIA E-MAIL A GETINC@GET-MELAMINE.COM
1515 W. SAM HOUSTON PKWY. N. | HOUSTON, TX 77043, USA | TEL. (713)-467-9394 | FAX (713)-467-9396 | WWW.GET-MELAMINE.COM



Manitowoc
Máquinas para fabricar
HIELO

- 3 a 5 años de garantía
- Servicio
- Repuestos
- Accesorios
- Bajo consumo eléctrico
- Mínimo gasto de agua



ARTICA

Tel: 2257-9211
Fax: 2222-0992
ventas@artica.co.cr
www.artica.co.cr

Cartas

¡Hola gente de apetito!

Estudio hotelería en Argentina (Tierra del Fuego) y me interesa mucho recibir su edición de la Revista. Es posible? Lo pregunto porque en la suscripción me solicitan datos de empresa y no pertenezco, ni poseo alguna. Me interesan mucho sus artículos porque me mantienen actualizada y me conectan con el mundo hotelero. No es necesario que sea la edición impresa, de formato digital me es práctica también.

Lorena Chacón

R/Muchas gracias por su interés por *Apetito*, la revista para hoteles y restaurantes. Con mucho gusto le estaremos enviando la revista en digital todas las ediciones (cada dos meses). A nosotros nos llena de orgullo que nuestra revista sea leída desde tan lejos!

Esperamos la disfrute.

Aprovecho para agradecer como siempre la recepción de su prestigiosa revista de mucha conveniencia para nuestra organización y de amplia recomendación a nuestros estudiantes, ya que en la misma encuentran siempre acertados reportajes, información de consulta y una guía de empresas que brindan importantes e imprescindibles servicios para sus proyectos actuales o futuros en el servicio y especialización de las bebidas a base de café y té.

A su atento servicio,
Martín Gutierrez Guerrero
Directo Regional Latinoamericano
New Frontier Coffe Project & Centro
Iberoamericano de Especialidades Gastronómicas

Encuesta en *apetito* en línea

¿Deberían las propinas seguir siendo obligatorias?
Estos fueron los resultados obtenidos de nuestra encuesta en www.apetitoenlinea.com

Si 579	72.7%
No 217	27.3%

Feliz Navidad

A Todos nuestros amigos, clientes y colaboradores, *Apetito* les desea unas felices fiestas y un año 2009 lleno de logros en compañía de sus seres queridos.



Su negocio tiene un ambiente único.
El nuestro también, por eso le servimos.

Le ofrecemos productos con la calidad, asesoría y la atención posventa que complementan su estilo.

Encuentre nuestros productos con nuestro distribuidor autorizado para Costa Rica.

yamuni mayoreo

Yamuni Mayoreo. Tel 2255 - 2066
100 m. Sur y 200 m. este del Gimnasio Nacional

www.corona.com.co

corona

Una terraza para cada variedad

Vinum La Enoteca contó con la visita del enólogo argentino Pablo Serrano, gerente de producción en Terrazas de los Andes.

Su nombre proviene de la formación natural de las terrazas que se forman desde la ciudad de Mendoza, Argentina hasta la Cordillera de los Andes, creándose como escalones antes de llegar a la parte más alta. Por su amplia gama de microclimas es ideal para el cultivo de viñedos de altura y en base a muchos estudios, se han encontrado las temperaturas ideales para cada una de las variedades.

"El suelo, el clima y la altura se utilizan como herramientas para cultivar cada varietal en un clima particular. Cada terraza se ubica a una altura distinta y cada una es ideal para cada variedad" comentó Serrano.

Terrazas de Los Andes es parte del grupo Moët Hennessey Wine Estates, quienes elaboran alrededor de 3,800,000 botellas anuales distribuidas a nivel mundial. A este grupo pertenece también Cloudy Bay, Green Point, Domaine Chandon, Bodegas Chandon y Newton Vineyard.

En cuanto a su visita a nuestra país, Serrano comentó: "Costa Rica es un mercado muy importante para Terrazas. Nuestros enólogos vinieron el año pasado a participar en Expovino y vimos que cada vez hay más gente interesada por esta bebida y con ganas de aprender y profundizar sus conocimientos. Nosotros lo menos que podemos hacer para acompañar este interés es visitar el mercado y compartir nuestra experiencia como bodega" señaló Serrano.

Malbec, emblema de Argentina

Terrazas de Los Andes ha demostrado una habilidad especial con el Malbec. Usted puede encontrar este vino en sus tres líneas:

- Varietal: es un vino más fresco, con más fruta con poca



"El Reserva Malbec fue muy aceptada en Expovino ya que es muy agradable, suave, elegante, muy buena fruta y una complejidad referida a la madera" comentó Pablo Serrano. Lo acompaña Basilio Barros, Sommelier de Vinum La Enoteca.

cantidad de madera se toma fácilmente, destaca que tenga una buena expresión de la variedad de la fruta.

- Reserva: tiene un poco más de complejidad que el anterior. Ha pasado un año en barril y los aromas de la madera acompaña a los de la fruta.

- Afincado: es un vino que tiene más cuerpo, destaca con mayor importancia el aroma de la madera.

Además de este vino, Terrazas de Los Andes ofrece Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot y una variedad nueva: El Torrontes. "Yo se los recomiendo porque es un vino blanco, es una variedad distinta, muy aromática. Ya contamos con el Torrontes Reserva 2007 y ahora estamos envasando el 2008" comentó Serrano. Este vino se produce en la provincia de Salta, al norte de Argentina.

En cualquiera de sus variedades se combinan muy fácilmente con las comidas y son adecuados para cualquier ocasión.

¿Por qué se debe limpiar una máquina de café?

De vital importancia resulta ser la limpieza de las máquinas de café.

"Todas las superficies que tengan contacto con la bebida preparada de café comienzan a acumular aceites naturales que se extraen en todas las preparaciones. Cuando se exponen al aire, estas se oxidan rápidamente, creando un sabor a rancio" comentó Luis Diego Ramos, Gerente de ventas de Electrofrío.

Si no se remueven correctamente estos aceites podrían contaminar la siguiente preparación, pueden crear o dañar algunas partes de la máquina.

Limpiando su máquina usted podría no solo obtener una excelente taza de café, sino que también podría ayudar a mantener su equipo y garantizar su buen funcionamiento.



Fotografía cortesía de Luis Diego Ramos • www.luisdiegoramosfoto.com

Importadora Monge amigable con el ambiente

Los muebles LÍNEA VERDE® son elaborados por el Grupo M, los cuales son fabricados con madera de buen manejo forestal y bajo rigurosas normas ambientales, que garantizan que estos muebles apoyan el uso racional de los recursos naturales (bosques, agua, energía, etc.), así como una producción mucho más limpia y socialmente responsable.

"LÍNEA VERDE® se enmarca dentro del Programa "Naturalmente Verde", que impulsa GRUPO M a través de la Fundación M como parte de sus políticas de Responsabilidad Social Empresarial. Con el lanzamiento de esta nueva línea, ponemos a disposición de todos los clientes de GRUPO M muebles comprometidos con el planeta, de excelente calidad y al mismo precio", señaló Carlos Fernández, Gerente de Comunicación de GRUPO M.

Salas, comedor, camas, mesas de noche, roperos, cómodas y baúles son algunos de los muebles de la LÍNEA VERDE®. "Todos ellos se fabrican con pino chileno certificado y bajo las más estrictas normas que garantizan la manufactura del producto y su trazabilidad", comentó Eddie Durán, propietario de Industria

Mueblera Durán, la primera mueblería que decidió formar parte de este proyecto.

"Las mueblerías que proveen los muebles al Grupo M integran en su fabricación buenas prácticas ambientales y sociales que impactan directamente al medio ambiente, al mueblera y sus trabajadores; pero también a la comunidad donde se encuentra la mueblería, a la tienda y al consumidor final. En el producto porque le brindamos a nuestros clientes un mueble amigable con el ambiente, desde su materia prima hasta las diversas etapas que implican su producción", comentó María José Monge, Directora de la Fundación M del GRUPO M.

"Como muebleros estamos muy agradecidos con Importadora Monge y el GRUPO M por habernos permitido ser pioneros en este ambicioso proyecto que apenas empieza. Sin duda, ha sido todo un reto, pero a la vez un compromiso tanto de nosotros como de todos los colaboradores de esta gran empresa", comentó Eddie Durán.

Los muebles están disponibles desde hoy en las más de 150 tiendas de Importadora Monge ubicadas en todo el país.

Para más información puede escribir al programa "Naturalmente Verde", llamar al teléfono 800 222 2 000 ó enviar un correo electrónico a la dirección: lineaverde@grupom.net



LÍNEA VERDE® son muebles de estilo rústico diseñados para diversos ambientes.

TALLER DEL
chocolate

Bombones • Personalizados •
Recubiertos • Recipientes • Trufas

Sabana Norte, De Torre La Sabana, 150 metros Norte.
www.tallerdelchocolate.com • info@tallerdelchocolate.com • Tel./Fax: 2231-4840



EG Equipos para Hoteles y Restaurantes
gastronómicos

Diseño y Fabrica

OFERTA DEL MES
Traigan toda colización en equipo y se la mejoramos en precio y calidad.

TEL: (506)2226-8917

Refrigeración Industrial - Equipos Restaurante - Equipos Panadería / Pizza

Cocina a gas - Planchas - Grill - Freidores - Cámaras de Refrigeración - Congeladores Industriales - Cuartos fríos - Hornos para Pastelería - Pizzo -

www.equiposgastronomicos.co

Carros de Servicio y Hotelería

Además le ofrecemos todo lo necesario para la limpieza de su hotel o restaurante:

- Mopas, señales de piso, equipos industriales especializados para la limpieza de pisos, entre otros.
- Ofrecemos productos y tecnologías de vanguardia que hacen que nuestras marcas sean líderes en el mercado.

Importador exclusivo:

PROLIM
Productos de Limpieza Industrial

Tel. 2248-0538 ó 2248-0557 | Fax: 2248-0529 | info@prolimcr.com

aperitivos Agenda

Programa Baristas Certificados 2009

Programas académicos para la formación de Baristas y personal para cafeterías.

www.NFCP-CIEG.com
cartago@nfcpcieg.com
Teléfonos: 8396-7164 - 8319-2946

proceso de Beneficiado. Dirigido a personal de cafeterías y consumidos especializados de café que deseen conocer mejor las diferentes técnicas de apreciación de sabores del café.

www.NFCP-CIEG.com
cartago@nfcpcieg.com
Teléfonos: 8396-7164 - 8319-2946

Enólogos del Café Certificados 2009

Apreciación de los sabores de los diferentes tipos de cafés que producimos en Costa Rica y sus principales características por zona de origen y método de cultivo y

Curso Bebidas a base de café

Curso práctico dirigido a público en general, hoteles, restaurantes y sector cafetalero en general. 27 diferentes preparaciones de cafés fríos y calientes.

Para mas información:
www.NFCP-CIEG.com
cartago@nfcpcieg.com
Teléfonos: 8396-7164 - 8319-2946

Enero

34th Winter Fancy Food Show
18-20, enero 2009
Moscone Center, San Francisco
http://www.specialtyfood.com

India International Food & Wine Show
15-17 enero, 2009
India - New Delhi
http://www.ifows.com/

Mayo

National Restaurant Association Hotel-Motel Show
16-19 Mayo 2009
Mc Cormick Place
Chicago Illinois, USA
http://www.restaurant.org/show/

Junio

55th Summer Fancy Food Show
28-30, Junio 2009
Javits Center, New York City
http://www.specialtyfood.com

Julio

Hawaii Lodging, Hospitality, & Foodservice Expo
8 - 9 Julio, 2009

HOMECARE INTERNATIONAL

SWIPE
LIMPIEZA EN ARMONÍA CON EL AMBIENTE

LIMPIEZA PROFESIONAL

• PRODUCTOS BIODEGRADABLES • ALTO RENDIMIENTO
• CALIDAD CERTIFICADA ISO 9001 • GRAN VERSATILIDAD

Distribuye: Homecare de Costa Rica S.A.; Tel. (506) 2215-2381 • Fax (506) 2215-2382 • info@swipecr.com • www.swipecr.com

WWW • KION • CO • CR

"TODOS LOS INGREDIENTES DEL EXITO A SU ALCANCE"

KION

DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS PARA HOTELES Y RESTAURANTES EN GUANACASTE

TEL: (506) 2680 0139 • FAX: (506) 2680 0679 • INFO@KION.CO.CR

TECNOLOGIA MUNDIAL CON TALENTO LOCAL

REFRIGERACION

OMEGA

25 AÑOS DE EXPERIENCIA EN

- EQUIPOS EN FRIO
- EQUIPOS DE CALOR
- REPUESTOS
- SOPORTE TECNICO

Sucursal Santa Ana
Brasil de Santa Ana
Teléfono: (506) 2203-3191
Fax: (506) 2203-0506
lavilla@refrigeracionomega.com

Sucursal San José
Ave 10, 100 mts este de la Gasolinera La Castellana
Teléfono: (506) 2248-3505
Fax: (506) 2233-5855
imperio@refrigeracionomega.com

Fábrica en Santa Ana
Piedades de Santa Ana
Teléfono: (506) 2282-9086
Fax: (506) 2282-7770
info@refrigeracionomega.com

www.refrigeracionomega.com
info@refrigeracionomega.com

JOPCo
Artículos para hoteles y restaurantes

- Paños
- Sabanas
- Almohadas
- Cobijas
- Colchones
- Cubre Camas
- Forros de Colchón

Tels. (506) 2215-3545 • 2213-7624 • jopcoer@racsa.co.cr • Guachipelin, Escazú.

aperitivos Ron Carta Vieja ¡Llegué Yo!

El tradicional ron panameño Carta Vieja, llegó a nuestro país y para celebrar su lanzamiento, Felipe Motta de Costa Rica celebró con sus amigos y clientes el lanzamiento de la campaña "¡Llegué Yo!".

"Con más de 300 hectáreas de caña de azúcar de distintas variedades cultivadas en la provincia de Chiriquí, Panamá, este ron tiene una gran tradición en la producción que va desde el cultivo hasta su elaboración. Tiene un buen pasado y un gran futuro" explicó Pedro Verdú, Gerente General.

El Ron Carta Vieja está disponible en tres variedades Extra Claro, Claro y Añejo.

En su variedad de extra claro ofrece un sabor suave que puede ser combinado con jugos naturales, ligas, entre otros. Con su color acaramela-

do el Ron Claro es ideal para la elaboración del tradicional "Mojito". Por su parte, el Ron Añejo es depositando en cubas de madera de roble blanco, los cuales tienen propiedades especiales para envejecimiento de alcoholes para la elaboración del ron, el cual le brinda cuerpo y un oscuro,

con un sabor amaderado. El Ron Carta Vieja ha sido reconocido con varios premios internacionales, entre los que destacan la medalla de plata obtenida con el Ron Carta Vieja Añejo, que le fue entregada en el Festival de Ron, que realizó este año en Tampa Bay, Florida.



Pedro Verdú, Gerente General y Ricardo Motta, propietario de Felipe Motta, junto a las modelos en la actividad de lanzamiento del Ron Carta Vieja.

¡Ofrezca más que seguridad!

Seguridad y más le ofrece, mucho más que un servicio, para que su hotel o restaurante brinde seguridad a sus clientes. Hay disponibilidad de equipos, con todo en circuito cerrado de televisión, así como alarmas y control de acceso.

Johnny Cruz, Gerente de Seguridad y más explicó que ellos además de dar asesoría técnica a una empresa, brindan mantenimiento a las instalaciones. "También disponemos de otras soluciones como el control vía telefónica, por medio de internet del ICE o por cámaras IP", contó Cruz. De acuerdo con Johnny Cruz, el cliente principal de la empresa son las cadenas de restaurantes y los conjuntos residenciales, aunque Cruz explicó que también han hecho instalaciones importantes en hoteles y almacenes. Y es que Seguridad y

más, lleva más de 2000 instalaciones concretadas en diferentes lugares del país. Eso sin tomar en cuenta que hay clientes que tienen alrededor de 100 cámaras.

Esta empresa constantemente introduce productos innovadores al mercado de la seguridad.

En este momento, según Johnny, lo más innovador es la cámara IP, que como ventaja brinda mayor resolución en mega píxeles, es inalámbrica, tiene un disco duro propio y graba por movimiento durante 5 días.

También acaban de introducir el Web IP DVR Server, que es una cámara de video móvil, muy pequeña.

Además esta empresa brinda mantenimiento a equipos que no hayan sido comprados en Seguridad y más. Si le interesa contáctelos al teléfono: 2236-62-50.



La cámara de seguridad IP es lo más innovador que Seguridad y más ofrece a sus clientes.

ANCYFER
大榮貿易公司
Productos Orientales

Líderes en distribución de Productos Orientales

Especiales para la cocina: china, japonesa y demás países orientales, con una cobertura en hoteles, restaurantes y supermercados en todo el país.

Representantes:
Nishimato Trading Inc. / Mutual Trading Inc. (Productos japoneses)
Well Luck Co. Inc. / Hong Sheng Co. Ltd (Productos Orientales)

Importador y Dist. Exclusivo para CR por Ancyfer S.A.
Lee Kuan Kee (USA) Inc. (Salsa Oatón y Salsa China)

Marcas y diseños Registrados.
Importador y Dist. Exclusivo para CR por Ancyfer S.A.
• Marca: White Rabbit (Caramelos chinos)
• Marca: Ouy Fu (Salsa y Fideos)
• Marca: Butterfly (Te verde y Jazmín)
• Marca: Ocho Ocho (Confituras)

ADVERTENCIA: Nos reservamos el DERECHO LEGAL de propiedad intelectual de nuestras marcas registradas pero en caso de violación a este derecho se aplicarán los artículos respectivos de acuerdo a la ley lo indique. No garantizamos el consumo de productos no registrados o copias a la venta en el mercado. Cualquier consulta puede llamar al 258-81-06 de servicio al cliente.

www.ancyfer.com
TEL: (506) 2256-8106 / 2223-3082, FAX: 2256 5840 • Avs. 10-12, calle 11, SAN JOSE CR. • E-Mail: chikfung@racsa.co.cr

Vigile su negocio a toda hora y desde cualquier parte

LLámenos o envíenos un correo a johnny@celularesymas.net y solicite una demostración vía internet desde su propio computador o su Iphone.

Seguridad y más...
Tel. (506) 2236-6250
Cels. (506) 8384-4607 ó 8886-9292

Seguridad y más...

Novedad creada para la economía



Este producto es un orinal que no debe faltar en un hotel o restaurante, ya que se diseñó para el ahorro específico de agua, bajo un concepto totalmente diferenciado a lo que hay en el mercado.

Sus características son sumamente especiales. No se descarga por medio del agua, no produce malos olores, es fácil de limpiar, vienen en diferentes modelos y tamaños, según Ricardo Parra, Gerente de operaciones de la Casa del Fontanero, el orinal lo que tiene es una pastilla en gel que absorbe el ácido úrico de la orina, provocando que lo que se vaya a través del drenaje sea agua residual. Esta pastilla tiene una vida útil de 7000 deposiciones u usos y eso hace que se economicen más de 10 000 galones de agua por cada orinal. Además la pastilla es biodegradable acelerando el proceso de descomposición.

"Garantizamos que no produce malos olores, ya que el gas de amoníaco se origina con la mezcla de orina y agua, y no se está utili-

zando agua, sino la pastilla en gel que absorbe el ácido de la orina, por lo que se eliminan malos olores", explicó Parra.

Esta es una tecnología que se creó para proteger el medio ambiente, según Parra, es de la marca SLOAN, que ellos distribuyen desde hace año y medio.

Estos orinales están colocados en estadios, aeropuertos y hoteles a nivel mundial. "Porque son un ahorro al cien por ciento de agua", aseguró Parra.

En Costa Rica, la casa del fontanero ha colocado alrededor de 20 piezas de estos orinales entre el comercio importante. "Está incorporados en un hotel cinco estrellas y tenemos conversaciones con otros hoteles importantes", contó Parra.

Esto no es moda, es cuestión de ahorro y de higiene. La Casa del Fontanero ofrece asistencia técnica, recomendaciones y envíos del producto a cualquier lugar del país. Para más información, los interesados pueden llamar al teléfono: 2247-0747.

Ranking de Agencias Online

A continuación podemos ver las visitas que tuvieron en el mes de julio del presente año las diferencias agencias turísticas en línea.

RK	Agencia	Visitantes Unicos	Var. mes anterior
1	Expedia	15,973,358	7%
2	Travelocity	13,120,895	3%
3	Orbitz	10,420,552	7%
4	Priceline	8,575,694	14%
5	Hotels.com	7,482,365	10%
6	Cheaptickets	6,844,803	7%
7	Hotwire	6,516,968	1%

fuelle: <http://www.albertbarra.com>



POS Software

AMIGABLE, ACCESIBLE Y COMPLETO EN LA ADMINISTRACION DE SU RESTAURANTE

- Manejo de Operaciones de caja.
- Manejo de Inventarios.
- Control y precisión.

SG SISTEMAS
ALDELO

San José: 2290-1970
Guanacaste: 2670-1758

ventas@sygsistemas.com www.sygsistemas.com

American Express y Taca, para volar mejor

La tarjeta distancia de American Express de Credomatic, es el nuevo producto que le otorga al cliente más millas de distancia por cada dólar, al realizar compras dentro o fuera del país.

Son muchos los beneficios que el tarjetahabiente recibirá. Una pequeña muestra de esto, es que por cada \$10.000 de consumo realizados con esta tarjeta, el cliente recibirá 12.500 millas o hasta 20.000 millas, lo que le permite convertir estas millas a boletos en mucho menos tiempo y volar a lugares mucho más lejano o adquirir otro pasaje.

Viajar sin costo adicional en la Clase Ejecutiva de la línea área TACA es más accesible, ya que distancia le concede al producto ELITE dos ascensos y al producto premium uno por cada US\$10.000 de consumo en comercios aplicables. Además, el cliente tendrá acceso a

más de 500 salas VIP en 90 países y 275 ciudades de todo el mundo, con la membresía Priority Pass.

Como parte de los exclusivos beneficios de ésta tarjeta, se encuentra el Journey's Credomatic distancia, en donde se le recomienda a la persona los mejores restaurantes, hoteles y tours en su lugar de destino, además de facilitar el alquiler de autos con el sistema Hertz #1 Gold Club.

La tranquilidad del tarjetahabiente es importante para este grupo financiero, por lo que también ofrece el Seguro de Accidentes en Viaje al comprar los pasajes con la tarjeta distancia American Express. Además, en caso de que la compañía de transporte pierda el equipaje reembolsará un monto máximo de \$100 por artículo y hasta un total que varía según su tarjeta por el reemplazo del equipaje.



Productores y Distribuidores de Artículos Hoteleros

Más de 50 años al servicio del sector hotelero internacional.

MARCA S
Platinum y Tocaz
100% Hoteleros



Distribuidora
CAZUCA S.A.
¡Sus huéspedes y clientes satisfechos son nuestro negocio!

Tel.: (506) 2271-2965 / 2271-2968 • www.cazuca.biz • e-mail: informacion@cazuca.biz

GALA DE CENTROAMERICA
EQUIPOS DE REFRIGERACION Y GAS

Somos Fabricantes e Importadores

Contamos con la Mejor Calidad en Cuartos Fríos

Garantía de 1 año en todos nuestros equipos

2227 2818 / 2227 2848 / 8834 6261

www.equipo-gala.com

San Sebastián, Contiguo a Multifrío

Sistemas de Extracción
Urnas para Calientes y Fríos
Cámaras de Refrigeración
Cocinas y Hornos
Baño-Marías
Freidores
Planchas
Parrillas
Mesas Frías
Mesas de Trabajo
Fregaderos Industriales

Productos novedosos en semana gastronómica

Promocionando alrededor de 700 productos y más de 70 marcas de vinos, con almuerzos buffet, cenas a la carta, todo preparado por los chef que vinieron desde Chile, Paula Larena y Patricio Quense, se llevó a cabo con mucho éxito la semana gastronómica de Chile, en el Hotel Real Intercontinental.

Especialmente los chef, fueron los responsables de trasladar a los comensales a un exquisito viaje hacia Chile, a través de los platillos que prepararon, explicando la preparación de cada uno.

Y es que esta semana gastronómica se ha celebrado en las ciudades más importantes del mundo, según la chef Larena, ya llevan celebradas 26 además de Costa Rica.

Alejandro Farias, sommelier chileno, habló sobre los mejores vinos de la región y además se hizo presente en

la Universidad Interamericana para dar un curso a los estudiantes sobre cata y vinos.

También los productos nuevos no podían faltar, por lo que, 9 empresarios chilenos llegaron a Costa Rica para tratar de introducir novedades como: miel de abeja en polvo, jamón serrano de la única planta de América Latina, productos sin azúcar, así como toda la línea de carne de avestruz, además de jaleas de vino y condimentos especiales con merquén que es un tipo de chile.

Carolina Hidalgo, de la empresa Mickelsen, explicó que ellos tienen más de 50 años de estar en el mercado gastronómico de Chile.

"Yo soy la nieta de los que iniciaron el negocio. Ahora nos interesa mucho introducir estos productos a Costa Rica, por ser un mercado potencial gastronómico", dijo Hidalgo.

Mickelsen son productos gourmet de



Alejandro Farias, sommelier chileno aprovechó su visita a Costa Rica para dar un curso sobre cata y vinos en la Universidad Interamericana.

calidad Premium, en mermeladas y conservas, algo novedoso, son las carnes en conserva de conejos escabechados, de codornices escabechadas, así como perdicés y avestruz en distintas salsas.

Si le interesa introducir variedades chilenas a su hotel o restaurante comuníquese con Gonzalo Burgos, Presidente de la Asociación de Productores y Exportadores de Productos Gourmet de Chile. Escriba un correo electrónico a gburgos@asogourmet.cl.

Donde Carlos cumplió 5 años

En un evento muy especial, en compañía de los clientes, con degustaciones de vinos argentinos de marcas como Navarro Correas, Zucardi, Trivento, Luigi Bosca y Massi entre muchos más, así como de empanadas argentinas y chorizos celebraron 5 años de aniversario Donde Carlos Parrillada.

La especialidad son las carnes a la parrilla pero la celebración también trajo nuevas incorporaciones al menú. Con pulpo a la parrilla, chorizos de cerdo caseros (elaborados en el restaurante) y entraña. Ahora el menú reúne más de 35 platos variados, con de todo a la parrilla, desde mariscos hasta carnes.

Además cuentan con una amplia

cava de vinos, con más de 400 botellas, de las que seleccionan cada mes, el vino del mes, con el objetivo de aplicar descuentos a los clientes. Eso lo ubican en un rincón del restaurante, con la exhibición de las líneas y la marca respectiva.

De acuerdo con Carlos Alvarez, propietario del restaurante, este lugar nació bajo un concepto más moderno de la parrilla Argentina, con espacios más claros y un ambiente acogedor.

Los clientes de la parrilla son en mayoría ejecutivos, gente de gobierno y empresarios, por lo general al medio día, sin embargo según Carlos, en las noches es igual pero llegan más familias.



"Nosotros nos hemos diferenciado porque siempre estamos detrás de la calidad y la atención", Carlos Alvarez Propietario de Donde Carlos.

Básculas A&D
para porciones, ideales para su cocina
100% higiénicas

ROMA
1978 30 ANIVERSARIO 2008
Innovación sin límites

REPRESENTACIONES ROMA, S. A.
Tel. (506) 2224-9491 • Fax. (506) 2225-9228
info@reproma.com

NO SOLO HAY QUE VER MAS
HAY QUE VER
más claramente

Con el crecimiento, surge la necesidad de tener una visión perfecta del negocio. **MICROS** le ayuda a mejorar su eficacia para satisfacer la demanda de sus clientes. Tener información en tiempo real y fácil de entender, es esencial para tener éxito en este mundo tan competitivo.

Lider Mundial en Sistemas para Hoteles y Restaurantes
Descubra el poder de **micros**

Sistemas Panamericanos, Costa Rica
Tel: 2253-0007 / Fax: 2225-4621
www.sispan.com / Apdo. Postal 8367-1000
Correo Electrónico: ventas@sispan.com

POSSPAN, S.R.L.
SISTEMAS PANAMERICANOS
MICROS PERÚ

PROREPUESTOS
Partes & Accesorios Hoteles - Restaurantes - Comedores Institucionales

Le ofrecemos un mundo de repuestos y accesorios originales de fábrica y genéricos

- Cocinas ● Equipo de Refrigeración ● Lavavajillas
- Lavadoras ● Secadoras ● Rebanadoras
- Refresqueras ● Café expresso y mucho más...

Brindamos el servicio de encomiendas en todo el territorio nacional

Bajo el respaldo de: **KEITH & RAMÍREZ**

Avonida 12 Calles 16-18 Ba. Los Angeles, San José de la terminal de buses de Puntarenas 25 mts. Oeste Teléfono: (506) 2223-0111 Fax: (506) 2222-2412 www.kir.co.cr

Chocolate Graphics ARTE & DISEÑO EN CHOCOLATE

"Sorprenda a sus clientes acompañando su café o postre con un chocolate personalizado... con un mensaje o con su Marca"

Obtenga un 10% de descuento automático al contactarnos a nuestra dirección electrónica

ventas@chocolategraphics.co.cr • www.chocolategraphics.com
Tel: (506) 2215-3454 • 2215-2791 • 2215-1869

Nicaragua será la próxima sede de CATHIE

Fuente: Divulgación, Prensa y Relaciones Públicas INTUR



A través de PRONicaragua, agencia oficial de promoción de inversiones, recibió recientemente la confirmación oficial de Burba Hotel Network (BHN) de que este país será el anfitrión de la próxima Conferencia Centroamericana de Inversiones del Sector Turismo y Hotelería (CATHIE, por sus siglas en inglés), a realizarse del 24 al 26 de marzo del 2009. La conferencia se llevará a cabo en el Centro de Convenciones Crowne Plaza, con el objetivo de reunir a importantes inversionistas y desarrolladores turísticos internacionales para destacar las oportunidades de inversión que ofrece este sector en Centroamérica. CATHIE se enfoca en las crecientes oportunidades de inversión para el sector de turismo y hotelería en la región centroamericana. Esta actividad cuenta con el apoyo del Servicio

de Asesoría sobre Inversión Extranjera (FIAS, por sus siglas en inglés) del Banco Mundial y de los países centroamericanos. La conferencia inaugural se realizó en abril de este año en Ciudad Guatemala, Guatemala, y dio la bienvenida a más de 250 líderes de la industria del turismo y hotelería interesados en conocer las oportunidades de inversión en Centroamérica. El programa de la actividad incluirá diversas conferencias magistrales con temas de actualidad sobre la industria, nuevas tendencias en el desarrollo hotelero y oportunidades de inversión en la región centroamericana, así como salones de exhibición a cargo de proveedores, proyectos turísticos, cadenas de hoteles, instituciones financieras y más. El registro para CATHIE 2009 ya está abierto y todas aquellas empresas e instituciones que desean participar en

este importante encuentro de turismo y hotelería pueden inscribirse en línea en la página web oficial del evento, <http://www.cathieconference.com/>.



Hotel Crowne Plaza, Nicaragua. Fotografía tomada de: <http://www.skyscrapercity.com>



Centroamérica necesita USD 1.000 millones para desarrollar turismo



Centroamericana y la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo, con apoyo del Programa Europeo de Apoyo a la Integración Centroamericana. "La industria requiere 1.000 millones de dólares para infraestructura como carreteras, muelles y rescate de parques ecológicos y centros culturales y arqueológicos", afirmó el ministro de Turismo de Honduras. "Pero también se necesita financiamiento para comprarle el motor a una lancha de un garífuna (mezcla de indígena y negro africano) que quiere llevar turistas a las Islas del Cisne", en el Caribe hondureño, manifestó como ejemplo el funcionario. El encuentro fue orientado a las entidades financieras que operan en Centroamérica, a representantes del

sector turístico y a micro, pequeños y medianos empresarios (Mipymes). Centroamérica es una de las áreas con mayor potencial de crecimiento turístico, pues en el periodo 1990-2007 pasó de recibir 1,9 millones a 7,7 millones de turistas. "Por ello, el apoyo a la financiación de proyectos de naturaleza turística impulsados por las 'Mipymes', se erige como el pilar básico a la hora de consolidar la región como un destino turístico competitivo", anotó el ministro. "Las 'Mipymes' constituyen el 98% de las empresas nacionales, y generan el 86% del empleo creado por las empresas centroamericanas. Pero necesitan de un fuerte apoyo para mejorar su competitividad en términos varios: recursos, formación, financiamiento", advirtió. Fuente: www.sica.int

Para desarrollar el turismo, Centroamérica necesita invertir 1.000 millones de dólares en infraestructura y conseguir apoyo financiero para centenares de micro y pequeños empresarios del sector, según dijo el ministro de Turismo hondureño, el Lic. Ricardo Martínez, quien inauguró el "Primer Foro Centroamericano sobre Financiamiento al Sector Turístico" en la sede del Banco Centroamericano de Integración Económica (BCIE) en Tegucigalpa. La actividad fue promovida por Secretaría de Integración turística

A.D.L. Seafoods

Productos del mar con la calidad y el servicio que hacen la diferencia.

A.D.L. Seafoods
Teléfono: 2 228-1898 • Fax: 2 289-2674

CAROMA S.A.
DISTRIBUIDORES EXCLUSIVOS
Teléfono: 2 240-4242 / 2 240-2424 • Fax: 2 240-6263 • Tibás, Costa Rica

PROSERVICIO
Mantenimiento y Reparación de Equipos
Gas - Refrigeración - Pesaje - Carnicería - Panadería

Ofrecemos:

- Reconstrucción y reparación de equipos
- Contrato de mantenimiento preventivo
- Instalación y limpieza campanas, ductos y sistemas contra incendios

Contamos con:

- Poliza de responsabilidad civil y riesgo de trabajo
- Escalamiento técnico hasta el fabricante original
- Garantía con un amplio repaldo patrimonial

Taller Autorizado por: **KEITH & RAMÍREZ**

Avenida 12 Calles 16-18 B.O. Los Angeles, San José de la terminal de buses de Puntarenas 25 mts. Oeste Teléfono: (506) 2223-0111 Fax: (506) 2222-2412 www.keith.com

cek

LA MEJOR RESPUESTA A LOS RETOS DE LIMPIEZA EN HOTELES Y RESTAURANTES
PRODUCTOS AMIGOS DEL MEDIO AMBIENTE

Costa Rica: 506-2224.2121 • El Salvador: 503.2510.1600 • Guatemala: 502.2427.0444 • Honduras: 504.556.6848
Nicaragua: 505.240.1248 • Panamá: 507.261.6605

BACCO
partes & repuestos

Repuestos Originales para Equipos Hoteleros

Café Expreso
Cocinas
Rebanadoras
Granizadoras
Lavavajillas
Refresqueras
Lavadoras
Refrigeración
Maquinas para Hielo, etc.

500 marcas europeas & USA

220 Norte Palí Pavas, San José
Tel (+506) 2220 0011 Fax (+506) 2232 7981
E-mail: info@bacco.co.cr Website: www.bacco.co.cr

El turismo y la crisis financiera
84ª reunión del Consejo Ejecutivo de la OMT



El Consejo Ejecutivo de la Organización Mundial del Turismo decidió la creación de un "Comité de Reactivación del Turismo" para apoyar a sus Miembros con análisis económicos precisos y mecanismos de respuesta. El sector turístico está sufriendo ya por la reducción de la demanda de los consumidores (tanto de viajes de negocios como de vacaciones) y las empresas turísticas empiezan a resentirse de la contracción del crédito. El turismo internacional registró un sólido crecimiento en la primera mitad de 2008 –de alrededor del 5% entre enero y abril, frente al mismo periodo de 2007–. La ralentización comenzó durante las vacaciones estivales en el hemisferio norte. El Grupo de Expertos del Barómetro OMT del Turismo Mundial, que hasta entonces mantenía su optimismo sobre la situación del sector, muestra ahora una pérdida visible de confianza respecto al futuro más inmediato. Al dirigirse al Consejo Ejecutivo, el

Secretario General de la OMT, Francesco Frangialli, afirmó que «La experiencia nos enseña que el turismo es resistente, pero no puede negarse que hay cierto grado de deterioro de la situación a partir del cual todos los sectores económicos empezarán a sufrir». A principios de 2008 surgieron los primeros síntomas de la desaceleración económica. Aunque la demanda seguía arrojando cifras de sólido crecimiento en ese periodo, la OMT encargó un estudio de los efectos de las distintas hipótesis económicas en el sector. Durante la reunión del Consejo Ejecutivo se discutió un resumen del estudio sobre «Desequilibrios mundiales y crecimiento del turismo» y, más en concreto:

- * Los trastornos económicos y la crisis del año en curso.
- * El análisis de las consecuencias para el turismo mundial.

Tenemos un reto ante nosotros a finales de 2008 y en la primera mitad de 2009, ya que se prevé que la ralen-

tización económica se dejará sentir con mayor crudeza y los consumidores podrían decidir recortar más aún su gasto en viajes. El Consejo Ejecutivo acordó, por lo tanto:

- * Crear un Comité de Reactivación del Turismo abierto de todos sus Miembros tanto del sector público como del privado.
- * Apuntalar este trabajo con información de la máxima actualidad y prestando especial atención al transporte aéreo y a los principales mercados emisores.
- * Proporcionar a los Miembros información actualizada gracias a las tecnologías de la información y de la comunicación sobre las consecuencias y las iniciativas de respuesta que vayan surgiendo.

www.UNWTO.org

BLADES y su Plan Maestro

En los meses pasados dio inicio en Panamá el proyecto: Plan Maestro de Desarrollo Turístico Sostenible 2007-2020. Uno de sus objetivos es promover el desarrollo turístico sostenible a través de la mejora de la capacidad institucional a nivel nacional y regional (el desarrollo de recurso humanos, el desarrollo de investigación, y mejor planificación de sector y el gobierno), y local (el desarrollo de la comunidad que promueve).

"A través de la estrategia y planes de acción para el desarrollo del turismo sostenible (Plan Maestro), la Autoridad de Turismo (ATP) identifica el potencial turístico del país, establece los planes para su desarrollo material y humano ordenado, reglamenta la actividad y supervisa los servicios a fin de garantizar la competitividad del país como destino turís-

tico; luego realiza la tarea de promover el destino para convencer a los turistas de que visiten el país. El objetivo final es el incremento de las actividades turísticas, el aumento de los visitantes y el crecimiento económico nacional que de ello se deriva, con beneficios sociales que se derraman horizontalmente" explicó Ruben Blades, Ministro de Turismo de Panamá.

Sobre los aspectos claves del Plan Maestro se refirió: "Es una estrategia que funcionará como guía para el desarrollo ordenado del turismo en la República de Panamá, a fin de garantizar la sostenibilidad de la actividad en el largo plazo, y garantizar que los beneficios provenientes de la actividad alcancen a la mayor parte de la población en todo el país. En este sentido, a corto, mediano y largo plazo, el Plan Maestro deberá crear:



- Una respuesta al desempleo en las provincias, promoviendo el establecimiento de iniciativas económicas o inversiones que no afecten adversamente la naturaleza ni la cultura de las áreas dedicadas al turismo;
- Mejorar la distribución del ingreso, permitiendo la entrada al sector productivo de nuevos emprendedores en la micro, pequeña y mediana empresa;
- Ayudar a la descentralización político-económica del país, dando oportunidad a las provincias de que activen y mejoren su economía, con lo cual reducirán su dependencia de la economía generada en la capital del país.

COSEY
EQUIPOS Y SISTEMAS DE SEGURIDAD

Seguridad
es nuestra clave

COSEY, empresa líder en el suministro de cajas fuertes, cajas de seguridad y cerraduras electrónicas para hotel.

- Cajas certificadas resistentes al robo.
- Cajas fuertes
- Cerraduras antisalto y antisequestro
- Archivos y puertas de seguridad
- CCTV
- Esclusas Antisalto
- Entidades financieras
- Joyerías
- Supermercados y gasolineras
- Hoteles y casinos
- Profesionales

EURONORM
Rated safes
EN 1143-1

UL

Cumpliendo con las normas norteamericanas y europeas.

SEYMA - marca registrada única en latinoamérica certificada a nivel europeo y norteamericano.

Ventas Costa Rica y Centroamérica.
Tel. 2231-0836, fax. 2296-4831
Pavas, de alimentos Jack 175 mts. oeste.
E-mail: coseycr@amnet.co.cr
Web: www.coseycr.com

Soporte Técnico Especializado las 24 Horas

Tips

Hotelería · Gastronomía · Hogar

Nueva línea de CHAFERS

Encuéntrelos en:

<p>Tips Sabana De Canal 7, 50 mts sur y 50 oeste, carretera a Pavas Tel.: (506) 2290-2449 · Fax: (506) 2231-6042</p>	<p>Tips Jacó 650 mts este de la Municipalidad de Jacó Tel.: (506) 2643-2878 Fax: (506) 2643-2876</p>	<p>Tips San José Avenida 2 contiguo al Gallito Tel.: (506) 2221-9564 Fax: (506) 2221-3964</p>
<p>Tips San Pedro 75 mts oeste del Mas x Menos Telefax: (506) 2280-5857</p>	<p>Tips Guanacaste Centro Comercial Do It Center (Liberia) Tel/Fax: (506) 2667-0738</p>	<p>Asesores de Ventas Tel.: (506) 2290-2449 ext. 108 / 115 ventas@tipscr.com</p>

Crisis Mundial Enfrentando la crisis

Apetito entrevistó al economista Luis Mesalles para entender un poco la crisis que se vive mundialmente.

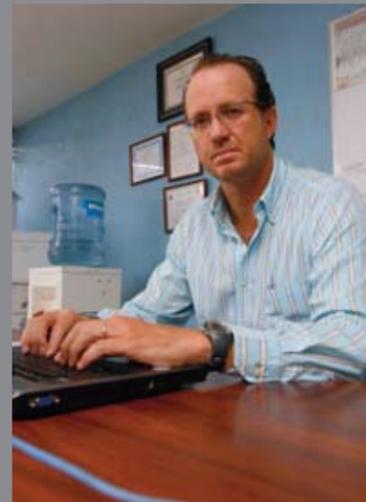
En tiempos de crisis los economistas recomiendan mantener la cautela, ahorrar, mantener la mayor liquidez posible y estar atento a oportunidades. Además, aconsejan que los empresarios deben ser innovadores, hacer cosas diferentes a lo que se ha venido haciendo hasta ahora, a lo interno para buscar ahorro, y a lo externo para buscar clientes diferentes, así como buscar diferentes oportunidades.

La economía de Estados Unidos está creciendo menos, por lo tanto se espera que haya una disminución en las exportaciones de Costa Rica hacia ese país, que el turismo que nos visita sea menor y que la inversión extranjera ingrese en menor medida. "El precio del petróleo, los granos y los metales han disminuido y pueden ahorrarle divisas al país, sin embargo si uno suma lo que bajan las exportaciones, el turismo y la inversión extranjera directa es más de lo que nos estamos ahorrando" aclaró el economista Luis Mesalles, presidente de la Academia de Centroamérica. Las perspectivas de la Economía Mundial del Fondo Monetario Internacional (FMI), publicadas recientemente, prevén 3,2 por ciento de crecimiento global para 2009, por debajo de su previsión de 4,6 por ciento para 2008. En 2006 y 2007 los crecimientos fueron de 5,5 y 5,6 por ciento respectivamente.

La crisis repercutirá en la economía real en lo que respecta a la producción y el empleo. "Al tener menos crédito disponible, las personas van a tener menos dinero en la bolsa, y

por lo tanto gastarán menos. Inevitablemente, la producción de las empresas disminuirá porque no tienen que vender, por lo que habrán recortes de personal" comentó Mesalles. Según un estudio de la Organización Internacional del Trabajo (OIT) 20 millones de puestos de trabajo se perderán debido a la crisis financiera global. Esto hará que la gente cuide más sus gastos, especialmente los que no son necesarios, por lo es de esperar que decidan no viajar o buscar destinos más baratos.

En Estados Unidos, los bancos ha recortado el crédito considerablemente, lo que se refleja en una escasez de crédito tanto a nivel



Luis Mesalles, Economista.



Los especialistas en proyectos hoteleros e inmobiliarios



En Soluciones Integrales M contamos con productos especialmente diseñados para el servicio hotelero:

- Línea blanca
- Electrodomésticos
- Electrónica
- Televisores
- Aires acondicionados
- Set de colchones
- Muebles diseñados a su medida
- Accesorios para baño



(800) 270-7070 • www.solucionesintegralesm.com



El equipo para emprender su negocio lo distribuye **ELECTROFRIO** Somos equipo para su negocio!



- Equipos para:
- Cafetería
 - Panadería
 - Bar
 - Soda
 - Restaurante
 - Carnicería



Llámenos, sera un gusto atenderle! Tel: 2244 - 5530 • www.electrofriocr.com • Santo Domingo de Heredia

Crisis Mundial Enfrentando la crisis

internacional como local. "No es muy recomendable endeudarse en tiempos de alta volatilidad, y la cautela suele ser el principal aliado en estos casos. En Costa Rica el crédito se verá reducido y las tasas de interés aumentarán. Esto se debe, entre otros, a directrices propias de las casas matrices de los bancos que aquí operan" advirtió el economista.

La crisis también toca el turismo

Los cinco países que conforman América Central: Honduras, Guatemala, El Salvador, Nicaragua, Costa Rica, así como Belice y Panamá, son conscientes de la importancia del turismo como fuente

de ingresos. Cada uno enfrenta los diversos retos y circunstancias propias de su país. Por su parte, Costa Rica goza de una excelente popularidad a nivel mundial, por lo tanto para Mesalles "Antes de invertir más en promoción, el país debería fijar sus ojos en los cuellos de botella que no dejan que el turismo crezca. El gobierno debe concentrarse en lo que dice el turista que es la principal desventaja de nuestro país. Los que ya nos han visitado se quejan de la inseguridad ciudadana, el estado de la infraestructura de las carreteras y el aeropuerto, así como los servicios de agua, luz y teléfono que afectan directamente los servicios del hotel". Mejorando estos puntos el

turista saldrá a conocer el país, visitará pueblos, restaurantes y comprarán artesanía, esto permitirá llegar a la gente y hará que los beneficios del turismo sean mejor repartidos entre toda la población. La disminución en la ocupación hotelera ha hecho que los gerentes y dueños de empresas dedicadas al turismo hayan tenido que buscar maneras de ahorrar en servicios básicos, administrar adecuadamente el personal ya sea reduciendo la jornada laboral o eliminando horas extras, sin dejar de brindar un excelente servicio. Por otro lado, proyectos de gran envergadura han paralizado ó reducido sus inversiones hasta que el mercado financiero y la bolsa de valores se estabilicen.



¿Mejor invertir en dólares o en colones?

No hay una fórmula matemática ni económica para decir que es lo mejor. La inversión de sus ahorros dependerá en gran medida de las tasas de intereses que pueda obtener. El economista recomienda que durante este tiempo de crisis y alta volatilidad, es mejor invertir en el corto plazo y tener liquidez para así poder aprovechar las oportunidades que se presenten.

"Por un lado, se puede invertir en colones pues las tasas de intereses están subiendo, pero por otro lado si invierte en dólares, aunque la tasa de interés es baja, tiene el beneficio de la devaluación. Aunque en estos momentos la devaluación es baja, podría haber la posibilidad de una devaluación más fuerte en el futuro cercano, beneficiando a quienes tienen inversiones en dólares".



FUNDADA EN 1946

60 años de experiencia...

brindando a usted todo el equipo y accesorios que requiere en su operación, las líneas más completas y de la mejor calidad, acompañadas por la mejor asesoría especializada y servicio de asistencia técnica.



Equipos para
Hotelería y
Restaurante



Sabemos que... el sabor, la textura, el aroma y la presentación de las más deliciosas comidas dependen del conocimiento y la maestría del chef.



Equipos para
Lavandería



Comprendemos que...

un buen equipo de lavandería no debe garantizar la limpieza y presentación de sus prendas a costa de sus gastos de operación.



Tel.: (506) 2222.6555 • Fax: (506) 2257.0570
www.equiposnieto.com
e-mail: ventas@equiposnieto.com
Ba. Amón, 100m oeste del INVU



El sundae de
chocolate perfecto!

mixtura en polvo
LAS TORRES

crema chantilly
LAS TORRES



topping de
chocolate
LAS TORRES

sirope de
almendra
LAS TORRES

¡mmmm!

¿Rico verdad? Llámenos al
Tel. (506) 22531296 Fax. (506) 22257873
info@lastorrescr.com www.lastorrescr.com

El Mundo creativo de Quique Dacosta



"La presión no la noto aunque este en el alrededor, mas bien es toda una motivación para seguir trabajando y buscar lo mejor."



Ahora, aunque no sabe que le depara el futuro, se encuentra trabajando en el menú del próximo año. "En el 2009 deseo plasmar una línea más íntima en los platos, que despierten aun mas los sentimientos en los comensales; tener más ideas y técnicas". A pesar de ser una referencia para muchos cocineros Dacosta deja un consejo a todas esas personas relacionadas al mundo de la gastronomía. "Solamente trabajando, siendo tenaz y respetuoso, manteniendo la humildad y la honradez se pueden alcanzar todos los logros y metas marcados por cada uno."

Nace en el año 1972 en Jarandillo de la Vera, Extremadura. Con 14 años llega a Denia en la Comunidad Valenciana donde trabaja en diferentes lugares y con menús muy diversos. En esos primeros años de formación, y sin antecedentes de cocina, se le presenta la oportunidad de trabajar. De esa manera logra entretenerse y puede ayudar a su familia.

"En esos años soñaba con mi propio restaurante, trabajar fuertemente, con dedicación y entrega al máximo." En el verano de 1988 llega al Restaurante El Poblet del cual, al pasar de los años, se convertiría en propietario. A pesar de ser un cocinero autodidacta, "he sabido dar siempre un toque de creatividad a todos mis platos", cosa un poco difícil para un cocinero como él que se han hecho a sí mismos. Apasionado de la creatividad como pocos, Dacosta sabe dar a todos sus clientes un plato único lleno de pura imaginación.

En los últimos años, Quique Dacosta ha compaginado su labor como cocinero-empresario con su papel como investigador. Ha profundizado en el mundo de los arroces. Con la publicación de su libro *Arroces Contemporáneos* presenta un estudio muy detallado y con excelentes ideas en lo que a este tema se refiere y por supuesto todo marcado por el sello y la calidad de Quique Dacosta. Muestra una capacidad creativa que sólo está al alcance de los más grandes. "Busco la inspiración en cualquier lado, en los pequeños detalles, en reencontrarme con uno mismo y poder plasmarlo. La creatividad en la cocina es una forma de transmitir sentimientos a través de los platos."

Dacosta en su restaurante en España, amparado en su enorme técnica, ofrece un menú de emociones, en el que las tecnologías más avanzadas se ponen al servicio de la sensibilidad. Se encuentra rodeado de un personal de cocina envidiable que cuenta con la formación adecuada, de la calidad en todos los productos y una motivación continua. En el menú impreso que ofrece a sus clientes como recuerdo de una experiencia única, Dacosta explica que sus platos son reflejo de su trabajo de investigación y de su pasión por la creatividad. "Un mundo creativo -puede leerse- en el que la sugestión mental, el alma y la espiritualidad, la pasión y el corazón, así como el nuevo sentido del lujo son piezas fundamentales de una cocina que expresa así sus sentimientos".

Sería difícil definir los platos más carismáticos creados por Dacosta, sin embargo guarda un gran cariño por dos: el Cuballibre de Foie y la gamba roja. Ambos fueron un reto personal por lo que técnicamente ha supuesto su elaboración, por la aceptación que ha tenido entre los clientes y por la proyección profesional.

A pesar de haber recibido la segunda estrella Michelin y otros reconocimientos tanto en España como en el resto del mundo, Dacosta no se siente presionado, mas por el contrario ve en esos logros la motivación necesaria: "la presión no la noto aunque este en el alrededor, mas bien es toda una motivación para seguir trabajando y buscar lo mejor."



Los Restaurantes más grandes de Costa Rica

Listado de restaurantes que contestaron la información completa, ordenados alfabéticamente

Restaurante	Chef	Propietario	Administrador	Teléfono
Andiamo La		Luis Solano Estrada	Gerardo Rodríguez Víquez	22721838
Antojitos Cancún	Hugo Bogantes	Ricardo Orlich Figueres	Lidiette Chacón Valverde	22259525
Bacchus	Regis Molina Molina	Pietro Schettino y Maurizio Gallo	Felipe Bustos	22036223
Casa Luisa	Salvador Treminio	BCN internacional	María Guzman Mora	22961917
Cerutti	Masía Terranova	Nicola y María Papangelo	Nicola Papangelo	22284511
Chateau 1525	Arturo Balmaceda	José Salom	José Salom	22489337
Chicharronera San Rafael	Roy Rojas	Marco Víquez Barrantes	Josué Víquez Gómez	24485225
Di Bartolo	Carlo Di Bartolo	Carlo Di Bartolo	Catalina Trejos	22282800
Don Wang	Román Yuan Wang y Tutu Dou	Denia Argüello Jiménez y Román Yuan	Denia Argüello Jiménez	22235925
El Aguacate	Willian Chinchilla	Silvia Rodríguez y Mauricio Trejos	Silvia Rodríguez y Frank Dòye	22491271
El Boyero	Efraín Lobo	Alberto Cascante	Alberto Cascante	22594136
El Chicote	Cléber Calero	Roberto Pérez Fumero	Andrea Pérez	22320936
El gran papá	Carlos Rojas M.	Ana Brenes Jaubert	José Vargas Quesada	22374432
El Rey	Luis Castillo	Club Social S.A	Xavier Atancuri	22677111
Finca Bonanza	Iwan Douma	Wilhelmus Johannes Douma	Amber Douma	22491185
Flor de Vida	Diana Rodríguez Mendez	Victoria Haller	Vistoria Haller	26456331
Fogo Brasil	Benito Carbono	Hugo Canan/Ruy Teixeira	Sandra Goulart	22481111
Fresh Mountain Café	Isabel Huertas Blanco	Dinia Solís Soto	Dinia Solís Soto	24633196
Friday's	Roger Luquez y Juan Velazquez	Carlos Huezco Hunter	Rigoberto Pérez y Amparo Ibarra	22245934
Ginger	Anne Hegney	Anne Hegney	Jean Chamorro	26720041
Henry's Beach Café	Leila del Socorro Orosco	Henry Hane	Andréa Ganan	22896239
IslaVerde	Allan Zhou	Esteban Shum	Verónica Shum	22325203
La Cascada	Nelly Rojas	Ricardo de la Guardia	Carlos López	22280906
La Feria	Roberto Barahona C.	Roberto Barahona C.	Odiney Ramírez Chavarría	25560386
La Lluna de Valencia	Odir Azofeifa y Roddie Alvarez	Francisco Vargas Soto	Nicole Vargas Solís	22805081
Las Carretas	Olger Fonseca	Hector Rodríguez	Hector Rodríguez	24541633
Las Lluvias	Martín Acuña	Jorge Arturo Alvarez	Jorge Arturo Alvarez	24822940
Le Chandelier	Kenneth Pérez y Claudio Dubuis	Claudio Dubuis	Ima Tacsan	22253980
Longchamps	Victor Mendez	Javier Moyano Jiménez	Javier Moyano	26377629
Los Cebollines	Oscar Camacho	GOLDLIGH S. A	Freddy Quirós Quirós	22047615
Lukas Steak House	Esteban Cortéz	Minor Ocampo	Jorge Esquivel	22338145
Maderos	Rudy Chavarría	Carlos Collado	Carlos Collado	22786262
Papa Pez Marisquería	Alexander Paniaugua	Minor Ocampo	Francisco Monge	22338145
Parrillada Argentina	Carlos Mosatti y Dorian	La Cava del Duende S.A	Cindy Salazar y Bernardo Chavés	25290662
Ram Luna	Rogelio Carballo	Gilbert Ramírez Masís	Gabriel Ramírez Aguilar	22303060
Rincón Corobicí	Verena Hagnauer	Verena Hagnauer	Verena Hagnauer	26636262
The Sanctuary Resort	Alexis Bolaños	Douglas Gould	Mercedes Tristán	26828111
Tin Jo	María Hon y Martha Carmenza	Roberth Fanlstich y María Hon	Johnny Barrantes y Susy Chen	22217605
Tony Romas	Franquicia, no hay chef	Corporación Piramide TR CR	Nelsón Armando Tejada	88888302
Tres Hermanas	Juan Ortiz	Alejandro Acosta	Brice Guillemín	26628585
Whapín	Cinthia Chavés M.	Rodrigo Martín F.	Marco Chavarría	22831480

RANKING Restaurantes



NUEVAS

Mezcla para preparar Crema de champiñones y espárragos

Ahora usted podrá preparar sus cremas de una manera más rápida y fácil.

Knorr trae las deliciosas cremas elaboradas sin conservantes ni colorantes artificiales, las cuales pueden ser servidas directamente o usadas como base para preparar cremas más elaboradas permitiéndole poner en ellas toda su creatividad.

SERVICIO DE ATENCIÓN AL CONSUMIDOR COSTA RICA: 2298-4047



NUEVA LINEA

Hotelaria · Gastronomía · Hogar

- Basureros para Exteriores
- Basureros con Ceniceros
- Bar Portátil
- Carros Camarera
- Carros de Servicio
- Carros de Lavandería
- Mostrador de Información
- Estantes de equipaje
- Podios
- Portabandejas

Encuéntrelos en:

- Tips Sabana**
De Canal 7, 50 mts sur y 50 oeste, carretera a Pavas
Tel.: (506) 2290-2449 · Fax: (506) 2231-6042
- Tips San Pedro**
75 mts oeste del Mas x Menos
Teléfax: (506) 2280-5857
- Tips San José**
Avenida 2 contiguo al Gallito
Tel.: (506) 2221-9364
Fax: (506) 2221-3964
- Tips Jacó**
650 mts este de la Municipalidad de Jacó
Tel.: (506) 2643-2878
Fax: (506) 2643-2876
- Tips Guanacaste**
Centro Comercial Do It Center (Liberia)
Tel./Fax: (506) 2667-0738

Asesores de Ventas
Tel.: (506) 2290-2449 ext. 108 / 115
ventas@tipscr.com

Con más sillas...

Restaurante	# Sillas
1. Fogo Brasil	500
2. Las Carretas	350
3. Le Chandelier	350
4. Antojitos Cancún	300
5. El Rey	254
6. La Cascada	220
7. Los Cebollines	216
8. Tony Romas	190
9. Friday's	164
10. Henry's Beach Café	150
11. Tres Hermanas	143
12. Andiamo La	140
13. El Boyero	140
14. Tin Jo	131
15. El Chicote	130
16. Chicharronera Sn Rafael	120
17. Maderos	120
18. Parrillada Argentina	120
19. Rincón Corobicí	120
20. La Lluna de Valencia	115
21. Don Wang	110
22. Ginger	105
23. El gran papá	100
24. Lukas Steak House	96
25. Papa Pez Marisquería	96
26. Bacchus	94
27. Isla Verde	86
28. Cerutti	85
29. Las Lluvias	80
30. Fresh Mountain Café	72
31. El Aguacate	70
32. The Sanctuary Resort	70
33. Di Bartolo	68
34. Whapín	65
35. Casa Luisa	60
36. Flor de Vida	60
37. Chateau 1525	56
38. La Feria	50
39. Longchamps	50
40. Ram Luna	45
41. Finca Bonanza	40

Aparecen unicamente los restaurantes que contestaron la información completa

Los que venden más platos...

Restaurante	Platos por día
1. Los Cebollines	700
2. Bacchus	400
3. Don Wang	400
4. Las Lluvias	400
5. Andiamo La	300
6. Ginger	300
7. El Rey	273
8. Fogo Brasil	250
9. La Lluna de Valencia	250
10. Las Carretas	220
11. Antojitos Cancún	200
12. Lukas Steak House	200
13. Henry's Beach Café	200
14. El Boyero	180
15. Papa Pez Marisquería	180
16. La Cascada	155
17. Tony Romas	150
18. La Feria	150
19. Maderos	131
20. El Chicote	130
21. Isla Verde	120
22. Friday's	105
23. Le Chandelier	100
24. Tin Jo	100
25. Rincón Corobicí	100
26. Di Bartolo	90
27. Chateau 1525	85
28. Tres Hermanas	85
29. Ram Luna	80
30. Longchamps	80
31. Cerutti	60
32. Flor de Vida	60
33. The Sanctuary Resort	50
34. Parrillada Argentina	50
35. Whapín	50
36. Casa Luisa	50
37. Finca Bonanza	50
38. Chicharronera Sn Rafael	45
39. El Aguacate	40
40. Fresh Mountain Café	32
41. El gran papá	30

Metodología

1. A partir de la base de datos de restaurantes de la Revista Apetito, se contactó primeramente - a través de internet - a las personas correspondientes para el envío de la solicitud formal de información para realizar el estudio.
2. Posteriormente, se procedió a llamar a los diferentes restaurantes.
3. Se realizaron entrevistas al azar entre los expositores de EXPHORE, Expo Hoteles y Restaurantes, del 24 al 26 de junio.
4. La información, se extrajo de los correos electrónicos enviados en respuesta a la solicitud.
5. Se hizo el ranking unicamente con los restaurantes que enviaron la información.



KEITH & RAMÍREZ
El equipo que le brinda soluciones...

- Equipos para Hotelería y Restaurante
- Equipos de Limpieza e Higiene
- Equipos de Panadería y Pastelería
- Equipos de Lavandería
- Servicio Técnico y Repuestos
- Diseño de Proyectos
- Menaje

Avenida 12 calles 16-18, B° los Angeles, San José.
De la Terminal de buses de Puntarenas 25 mts Oeste.
Teléfono: (506) 2223 - 01 11 Fax: 2222 - 24 12 www.kr.co.cr

Promedio de platos servido por saloner

Restaurante	Platos al día	# de saloner	# de platos vendidos por saloner
1.Las Lluvias	400	5	80
2.La Feria	150	2	75
3.La Lluna de Valencia	250	4	63
4.Ginger	300	5	60
5.Don Wang	400	7	57
6.Bacchus	400	9	44
7.Andiamo La	300	8	38
8.Papa Pez Marisquería	180	5	36
9.Los Cebollines	700	20	35
10.El Boyero	180	6	30
11.IslaVerde	120	4	30
12.Flor de Vida	60	2	30
13.Henry's Beach Café	200	7	29
14.Longchamps	80	3	27
15.Lukas Steak House	200	8	25
16.Rincón Corobicí	100	4	25
17.Maderos	131	6	22
18.Tres Hermanas	85	4	21
19.Cerutti	60	3	20
20.El Aguacate	40	2	20
21.Las Carretas	220	12	18
22.Chateau 1525	85	5	17
23.Antojitos Cancún	200	12	17
24.Whapín	50	3	17
25.Casa Luisa	50	3	17
26.Finca Bonanza	50	3	17
27.El Rey	273	17	16
28.La Cascada	155	10	16
29.El Chicote	130	9	14
30.Fogo Brasil	250	20	13
31.Tin Jo	100	8	13
32.Parrillada Argentina	50	4	13
33.Fresh Mountain Café	32	3	11
34.Le Chandelier	100	10	10
35.Di Bartolo	90	9	10
36.Ram Luna	80	8	10
37.El gran papá	30	3	10
38.Tony Romas	150	16	9
39.The Sanctuary Resort	50	7	7
40.Friday's	105	16	7
41.Chicharronera Sn Rafael	5	15	3

Platos por día = Promedio de platos servidos en un día según lo reportado por cada restaurante
 Aparecen unicamente los restaurantes que contestaron la información completa



IMESA SISTEMAS S.A.

HENNY PENNY®
Global Foodservice Solutions

- Freidoras eléctricas y a Gas
- Exhibidores de Alimentos
- Rostizadores
- Empanizadores

- Puntos de venta
- Hardware & Software

par home
PixelPoint.
Simply Better POS.

- Sistemas de Comunicación

HME

BUNN

- Equipo de cafetería
- Percoladores
- Molinos

TAYLOR®

- Cocteles, batidos, conos, sundays, granizados

Distribuido por IMESA SISTEMAS S.A. Tel (506) 2272 7536 Fax (506) 2272 7583 Info@imesasistemas.com

Ideas with passion

MAQUINAS PARA CAFE ESPRESSO Y CAPPUCCINO

- Doméstico y Profesional
- Oficina Automático
- Profesional de Grupo
- Vending (autoservicio)

Tel.: 2291-1151 • Fax: 2291-1656

Diagonal a oficinas centrales de Pizza Hut, Pavas Condominios Zora, Local No. 15
 E-mail: info@saeco.co.cr • www.saecocentroamerica.com

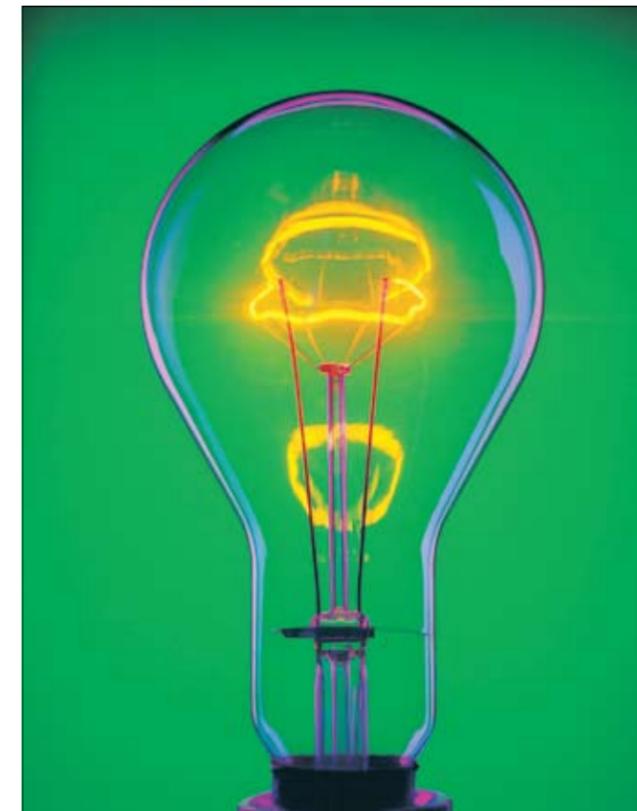
Las Cadenas de Restaurantes más grandes de Costa Rica

Listado de restaurantes que contestaron la información completa, ordenados alfabéticamente

RANKING Cadenas

Restaurante	Gerente	Teléfono
1.Denny's	Pablo Farro y Rebeca vargas	24315050/22313500
2.Fresas	Roberto Carmiol Vega	22625555/22656844
3.Hamburger Grill	Mohammed Reza Esabati	22326545/22501515
4.Il Panino	Felipe Seidner	22288606/5240335
5.KFC Costa Rica	Carlos Moya	88231507
6.La Casona del Cerdo	Reinaldo Cartin Miranda	22651475
7.Los Antojitos	Luis Alfaro Zamora	22322411
8.Los Chesperitos	Eladio Elizondo Blanco	27108313
9.Novillo Alegre y la Tasca del Novillo	Martí José Aldaburu	22823242
10.Pane e Vino	Junta Directiva	22903030
11.Pizza Hut	Jorge Nils Gutiérrez Cruz	22202959
12.Pollos del Monte	Francisco Jiménez Carmona	22392046/22282516
13.Pricesa Marina	Asdrúbal Moreira Araya	22967667
14.Sensu	Manuel Burgos S.	22032901/22282443
15.Spoon	Clemencia Palomo	22384220
16.SUBWAY	Andrés Gazel Pacheco	25201650
17.Taco Bell	José Pacheco Tinoco	22346822
18.Tícolo	León Lopera Naranjo	22216827
19.Tintos & Blancos	Carlos Castineira	22622700/22786900
20.Wendy's	Jorge Castellanos	22212683

Aparecen las cadenas de restaurantes que contestaron la información



XI EXPO FERRETERA

su herramienta de negocios...

Organiza
TYT **Congreso Ferretero**
 Dos eventos simultáneos para tener ideas

24 al 26 de abril 2009 Pedregal
www.expoferretera.com Tel. (506) 2231-6722

Para exhibir:
 Zona Este: Gabriela Alpizar,
 Cel.: (506) 8831-2296 • gabriela.alpizar@eka.net
 Zona Oeste: Braulio Chavarría
 Cel.: 8372-1192 • braulio.chavarría@eka.net
 Servicio al cliente: Silvia Zúñiga
 Tel.: (506) 2231-6722 ext.147



Le recomiendo
expoempleo
 | Enlace entre empresas y talentos |
6,7,8 marzo 2009
Hotel Ramada
Herradura

Le recomiendo ExpoEmpleo, la mejor feria de reclutamiento en Costa Rica donde las Empresas expositoras tienen la oportunidad de entrevistar a una audiencia diversa de empleados potenciales y mejorar su imagen exponiendo sus ventajas como un excelente empleador.

Horario: 10 am a 6 pm
www.expoempleo.net

Organizan:
EKA **HR Global**
 LA REVISTA EMPRESARIAL Investigación y Consultoría Recursos Humanos

Para exhibir:
 Anayansi Jaen
 Tel. (506) 8844-4116 • anayansi.jaen@eka.net

Aparecen las cadenas de restaurantes que contestaron la información.

Con más sillas ...

Restaurante	# Sillas
1.Pizza Hut	2832
2.KFC Costa Rica	1420
3.La Casona del Cerdo	1400
4.Pricesa Marina	1250
5.Spoon	1023
6.Taco Bell	900
7.SUBWAY	685
8.Fresas	624
9.Los Antojitos	566
10.Tintos & Blancos	330
11.Denny's	314
12.Los Chesperitos	300
13.Il Panino	300
14.Sensu	272
15.Wendy's	250
16.Pollos del Monte	250
17.Novillo Alegre y la Tasca del Novillo	240
18.Pane e Vino	220
19.Tícolo	160
20.Hamburger Grill	100

Sillas = Total de sillas en todos los restaurantes

Con más restaurantes

Restaurante	# Rest.
1.Pizza Hut	21
2.KFC Costa Rica	21
3.Spoon	18
4.Tintos & Blancos	18
5.Taco Bell	16
6.SUBWAY	13
7.Pane e Vino	10
8.Los Antojitos	5
9.Sensu	5
10.Fresas	4
11.La Casona del Cerdo	4
12.Pricesa Marina	4
13.Wendy's	3
14.Los Chesperitos	3
15.Novillo Alegre y la Tasca del Novillo	3
16.Tícolo	3
17.Denny's	2
18.Pollos del Monte	2
19.Il Panino	2
20.Hamburger Grill	2

Restaurantes = Cantidad de Restaurantes en Costa Rica

Con más empleados

Restaurante	# Empleados
1.Pizza Hut	1300
2.Spoon	540
3.KFC Costa Rica	537
4.Taco Bell	300
5.SUBWAY	270
6.Pane e Vino	219
7.Fresas	128
8.La Casona del Cerdo	125
9.Denny's	115
10.Los Antojitos	100
11.Pricesa Marina	100
12.Wendy's	100
13.Sensu	92
14.Los Chesperitos	80
15.Novillo Alegre y la Tasca del Novillo	60
16.Tintos & Blancos	57
17.Pollos del Monte	45
18.Il Panino	41
19.Hamburger Grill	40
20.Tícolo	30

Empleados = Total de empleados en todos los restaurantes



Contáctenos: Tel. 22 09 05 50 • Fax. 22 93 27 01
 Visite nuestro sitio web: www.mayca.com

Marinas en Costa Rica Atracaderos de oportunidades

El desarrollo turístico y el aumento en la economía local y regional son parte del impacto de las marinas.

Desde que La Marina Los Sueños empezó a operar en Costa Rica, los proyectos de marinas en nuestro país han aumentado a 16 en total, prometiendo desarrollo social y económico en la región. De estas algunas están ya en camino y otras se valoran, pero ¿qué experiencias positivas o negativas pueden resultar de estos emporios turísticos?

Según Oscar Villalobos, Secretario de la Comisión Interinstitucional de Marinas y Atracaderos Turísticos (CIMAT) en el Instituto Costarricense de Turismo (ICT), el país aún no cuenta con la experiencia necesaria en el tema de marinas que nos permitan medir de una manera certera el beneficio o afectación de las marinas; pero actualmente, se tiene una marina la cual ha operado por siete años (Marina Los Sueños) y de la que se ha tenido una experiencia positiva en cuanto al manejo ambiental y generación de empleos en los alrededores.

Estadísticas de marinas

Villalobos señaló que hasta la fecha existen 10 marinas que han presentado el trámite formal ante CIMAT:

1. Marina Los Sueños: inició operaciones en el 2001.
 2. En construcción: Papagayo, Pez Vela y Bahía Escondida.
 3. Propuestas en análisis de anteproyecto: Marina Moín, Punta Bocana.
 4. En contrato de concesión: Marina Bahía Banano, Bahía Cocodrilo, El Coco, Guaitil.
- Existen otras seis que están en etapa de consulta previa (Ver mapa).

Valoraciones ambientales

Para proyectos de marina, el desarrollador debe cumplir con requisitos específicos y los estudios necesarios, los cuales se presentan ante la Comisión



Las obras e inversión de la Marina Pez Vela se dividen en tres fases que van desde el rompeolas, dragado y relleno hasta la construcción de los atracaderos y un taller para botes.

Ventajas

Fuentes de trabajo: reparación de embarcaciones, servicios de viajes turísticos, pesca, servicios de alimentación, etc.

Desventajas

Un mal manejo del proyecto pueden ocasionar impactos negativos: mal manejo de desechos sólidos, líquidos y combustibles, los cuales podrían provocar una carga de contaminación en alrededores.

de Marinas (creada por la Ley 7744) para ser valorados formalmente. El CIMAT es el ente competente para emitir la recomendación de la viabilidad técnica a la municipalidad correspondiente, para que proceda a otorgar la concesión para la construcción y operación de la marina.

Roxana Badilla, Oceanóloga, del Departamento de Gestión Institucional de la Secretaría Técnica Nacional Ambiental (SETENA), Ministerio de Ambiente, Energía y Telecomunicaciones (MINAET) y representante por SETENA ante la CIMAT, explicó que dentro de los requisitos se solicita un Estudio de Impacto Ambiental el cual es evaluado por esta Secretaría; una vez que ésta valora que toda la información está correcta, la SETENA procede a otorgarle la viabilidad de licenciamiento ambiental para presentarlo ante la Comisión de Marinas.

Asimismo, Oscar Villalobos dijo que la preocupación sobre el impacto ambiental debe de valorarse como un riesgo que existe y que debe ser controlado por parte de entidades como SETENA, CIMAT, municipalidades, ICT, el cual se reduce con instrumentos como Estudio de Impacto Ambiental, estudios sobre la dinámica litoral valorados por CIMAT, compromisos ambientales, etc. "Cabe manifestar que existen también procedimientos previstos que permiten al Estado cancelar las concesiones, aplicar las garantías ambientales, de construcción y operación que debe depositar el desarrollador, tal es el caso del cierre de Marina Flamingo la cual se construyó en los 80, antes de la Ley de Marinas y se cerró en el 2003 cuando ya era vigente la ley 7744", agregó.

Objeciones y ventajas del proyecto

Para la Oceanóloga podrían haber muchas objeciones, por ejemplo, que no tenga las condiciones necesarias y servicios básicos: agua, recolección de desechos sólidos y líquidos, vías de acceso terrestre; que el sitio no tenga las condiciones favorables (oleaje, profundidad), que se encuentre en un área ambientalmente frágil: manglares, sistemas coralinos, que ambientalmente no sea viable y que exista mucha oposición de la sociedad civil, entre otros.

Marina Los Sueños: una positiva experiencia

Esta marina fue aprobada por la Ley de Concesión y Operación de Marinas Turísticas. Según una investigación realizada en el 2004 por la consultora, Francia Borowy para la CIMAT sobre el impacto socioeconómico de la Marina Los Sueños, Playa Herradura, Garabito, Puntarenas en las comunidades aledañas, se generan dos formas de puestos directos: los administrativos y los operativos, todos con relación laboral directa con la marina. Asimismo, existen empleos indirectos generados por esta marina y el complejo turístico asociado, relacionados con las actividades generadas por el sector como: hospedaje, gastronomía, operación de servicios turísticos, transporte, comercio y otros servicios (bancarios, reparación, salud, entretenimiento, educación, asesorías, consultorías, construcción, equipamiento, etc.). Cabe destacar que en el proceso de construcción del complejo, la marina estableció relación contractual con al menos 50 empresas, la mayoría nacionales.

Efectos en el desarrollo

De acuerdo con el estudio, los empresarios turísticos y los pobladores entrevistados manifestaron que desde que existe la Marina Los Sueños, toda la región se ha dinamizado social y económicamente, y todo el contexto turístico de la región se ha visto afectado en aspectos como: aumento en el movimiento económico, la reformulación del producto turístico, aumento de la variedad de los servicios, mejoramiento de la calidad del servicio, cambio en el perfil del turista y el aumento considerable de la inversión turística.

Marina Pez Vela casi lista

La Marina Pez Vela se ubica en Quepos. La idea de este proyecto es de Harold Lovelady y John Kane. Actualmente, está en una etapa de avanzada construcción y comprende 22 hectáreas que fueron otorgadas en concesión por parte de la Municipalidad de Aguirre.

Edilex Comunicación Internacional informó que la primera fase de la Marina Pez Vela está casi

Requisitos para la construcción de marinas turísticas

1. Consulta previa: la CIMAT orienta al interesado sobre los estudios físico-ambientales que deberá aportar al momento de su solicitud formal de aprobación de anteproyecto. No crea ningún derecho, permiso o autorización.

2. Presentación del anteproyecto: solicitud formal de aprobación de anteproyecto.

3. Aprobación final del proyecto: para obtener los permisos de construcción en la fase de los planos constructivos, se requiere de la concesión debidamente inscrita en el Registro General de Concesiones del Registro Nacional.

Fuente: Reglamento a la Ley de Concesión y Funcionamiento de Marinas Turísticas

lista y los primeros 100 atracaderos estarán disponibles a inicios del 2009. Se generarán 1000 empleos directos, así como 2000- 3000 empleos indirectos.

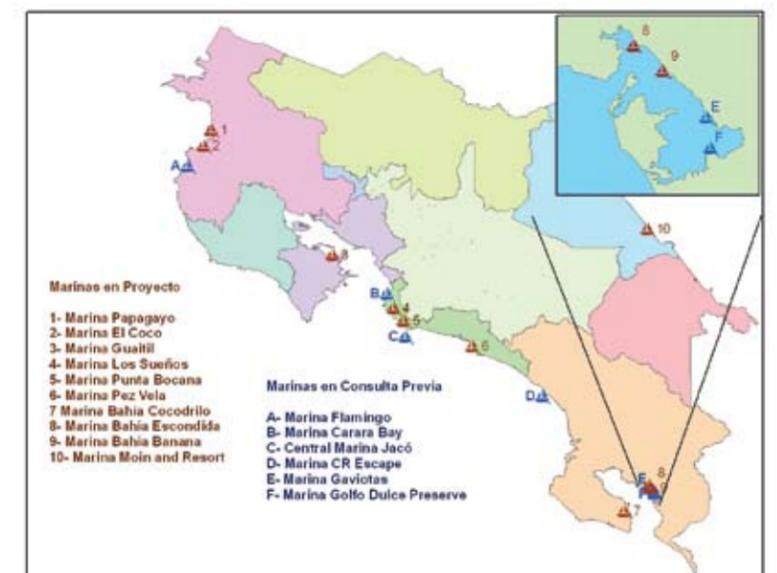
El Plan Principal contempla 308 atracaderos que albergarán botes de hasta 200 pies de largo, servicio de abastecimiento de combustible, aprovisionamiento para los botes de agua potable, teléfono, Internet, seguridad y vigilancia las 24 horas del día, mantenimiento y limpieza. También podrán acceder a puertos de migración y aduanales; y tendrán espacio para la reparación de sus botes y almacenamiento seco (boat yard y Dry Rack).

También, se desarrollarán allí otro tipo de negocios como cafeterías y restaurantes que requerirán de personal con conocimientos culinarios, baristas y otro

Millones de detalles

La instalación del muelle inició en octubre y la inversión para la construcción de esta marina es de \$16.6 millones. La operación estará a cargo de la empresa Belligham Marine. Asimismo, Lovelady comentó que se construye bajo estrictos estándares de protección y armonía con el ambiente. Los "cofferdams" o las bases que se utilizaron para la construcción del rompeolas, están fabricados con materiales poco oxidables y no provocarán daños ecológicos en la biodiversidad del mar; estas bases van a formar un hábitat para la fauna marina y su conservación.

Lovelady destacó que "para lograr la mano de obra requerida, están trabajando en un convenio con el Instituto Nacional de Aprendizaje (INA) para traer expertos que ayuden en la formación de técnicos calificados para el funcionamiento de la marina".





Polo de desarrollo en Guanacaste

Con 4800 hectáreas de terreno, Hacienda Pinilla ofrece a los propietarios inversionistas, la plusvalía de un proyecto de cientos de millones de dólares, y a los huéspedes y residentes, un espacio para el disfrute de la naturaleza, los deportes y el servicio.

Hacienda Pinilla Beach Resort and Residential Community, en Guanacaste, es el proyecto que ofrece tanto una propuesta residencial como condominios tradicionales, pues desde 1974, Hacienda Pinilla fue concebida, como una comunidad residencial, que ofrece lotes en condominio o casas, donde el lujo y las comodidades serían el estándar. Sin embargo, no fue hasta el 2001 cuando Pattillo, el norteamericano dueño también de una de las compañías constructoras más grandes de Atlanta -Patillo Constructions-, decidió iniciar este proyecto, basado en un pensamiento ambientalista y con un plan maestro diseñado por expertos, de modo que cada estructura que se ha construido, está pensada para provocar el menor daño posible a la naturaleza, comentó Mauricio Estrada, Gerente General de Hacienda Pinilla.

El desarrollo de la hacienda comen-

zó con la cancha de golf de 18 hoyos, que es regada con un sistema que reusa el agua, por medio de lagos artificiales para evitar desperdicios. La propiedad cuenta además con una planta de tratamiento de aguas residuales con capacidad para 8.000 personas, entre otras instalaciones, pero el énfasis en cada detalle, es la conservación y sostenibilidad, para no generar un impacto negativo al ambiente, como lo ha sido otro tipo de desarrollos en la provincia.

En ocho años

El empleo que se ha generado en la zona es importante, ya que en la actualidad hay más de 450 puestos fijos, y cuando aumenta la demanda de construcciones, se llegan a contratar hasta 800 trabajadores, que reciben un trato de respeto, y beneficios como capacitación en inglés, computación y otras áreas de interés turístico, médico de empresa, alimentación,

vivienda en algunos casos y transporte hasta las localidades cercanas. Por ejemplo, sólo en capacitación en inglés, se invirtió en 2007 unos \$200.000.

También ha sido emblema de la hacienda "ser buen vecino", comentó Estrada, porque se busca que las comunidades vecinas se desarrollen al mismo tiempo que lo hace la hacienda. Por ejemplo participando activamente en la Fundación Progreso Guanacaste.

El Hotel La Posada, donde en el último año se invirtió cerca de \$5.000.000, tiene en proceso el Certificado de Sostenibilidad Turística, pues también está enfocado en garantizar que su operación sea amigable con el ambiente, y hoy en día se especializa en recibir a vacacionistas y no sólo a los posibles compradores de propiedades de la hacienda, como lo fue en una primera etapa. Las villas o condominios para la renta, que son casas de lujo totalmente



 Felipe Motta



equipadas, están listas para recibir a familias que desean descansar cerca de la playa, y con muchas comodidades.

Seguridad primero

Como la propiedad es tan amplia, dentro de la administración se cuenta con un departamento compuesto por 85 oficiales de seguridad que vigilan siempre la entrada y salida de huéspedes y residentes, y aunque las playas son de acceso público, también son monitoreadas para evitar que desconocidos ingresen por allí. Tres millas de playa han seducido a huéspedes e inversionistas. El nuevo Hotel JW Marriott, el cual tiene cerca de trescientas habitaciones, se encuentra dentro de este proyecto.



Jaime Montero, gerente del Hotel La Posada, el chef Ólger Valle, Carolina Ramírez, gerente de Mercadeo de Hacienda Pinilla y Alessandra Silveira, gerente de ventas de Alojamiento.

Restaurante La Posada

El chef Ólger Valle lleva la responsabilidad del restaurante La Posada, ubicado en el hotel del mismo nombre ubicado en Hacienda Pinilla. Pensando en las exigencias del cliente se han elaborado platillos a base de carnes, mariscos y la comida fusión criolla. En el menú se puede encontrar desde un Atún Thai en Costra de Ajonjolí hasta un Lomito de Res en Salsa Oporto. Pero además se puede disfrutar de otras especialidades como Ceviche Hacienda, Queque de cangrejo, Sopa de tortilla y el Salmón Papaya, entre otros.



“Creemos en el futuro de la hacienda y de Guanacaste, por eso explotamos como elemento de marca el estar en Costa Rica, y el inversionista extranjero paga por eso”. Mauricio Estrada, Gerente General de Hacienda Pinilla.

RECETA

Atún con caviar de berenjena.

Ingredientes:

- 180grs de atún fresco
- 150grs de caviar de berenjena.(Ver receta adjunto)
- 10 grs. de queso parmesano.
- 2 tostadas partidas en 4 partes
- 1 onza de soya
- 5 grs. de jengibre picado
- ½ onzas de aceite de chile morron
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

Para servir, se mezcla la soya con el jengibre, se pone como cama en el plato, se sella y se cocina el atún al gusto ponemos las tostadas con el caviar y de ultimo unas gotitas de aceite con chile morrón y el parmesano.

Caviar de berenjena

Ingredientes:

- 1 Berenjena • 50 grs de cebolla morada
- 2 dientes de ajo • Aceite de oliva
- Culantro picado • 1 onza de miel de abeja
- Romero • Sal y Pimienta

Preparación:

Partir la berenjena por la mitad, salpimentarla, agregarle la cebolla morada, dientes de ajos y una ramita de romero finamente picados y un chorrito de aceite de oliva. Luego envolverlos con papel aluminio y al horno durante 30 minutos. Cuando la berenjena este cocinada le agregamos culantro picado y la miel de abeja y lo procesamos hasta dejarlo como un puré.

Pinilla en números:

- Hectáreas: 4,800
- Propiedades vendidas: 400
- Propiedades a la venta: De acuerdo con la demanda.
- Condominios: 58
- Hoteles: Hacienda Pinilla y JW Marriott
- Empleados: más de 800
- Playas: 6
- Infraestructura: agua potable, fibra óptica, calles y puentes.

THE CONTACTLESS 790 HOTEL LOCK



The contactless 790 electronic lock features:

- Cost-competitive RFID technology
- Easy installation with existing systems
- Robust design for ocean-front applications
- Local support for all parts and services
- Operates with sophisticated ATLAS (.net) Internet-based technology system or standalone FDU (Front Desk Unit)



Tecnología, Acceso y Seguridad
Tel: 2280-2500 • Fax: 2225-0467 • www.tas-seguridad.com

© Kaba 2008, all rights reserved. Patents pending and protected

Directorio de Distribuidores de Vinos en Costa Rica



Apiste Ltda.

Contacto: Sergio Altmann, Director Comercial
Gisela Camacho, Encargada de Eventos Especiales
Teléfono: (506) 2215-3300
Fax: (506) 2215-3303
Email: asisdcomercial@alpisto.co.cr
Vinos: Argentina, Australia, Chile, España, Italia

Bodegas Vinícolas de España S. A.

Contacto: Carmen Guerra, Gerente General
Alejandra Ureña, Gerente de Ventas
Teléfono: (506) 2215-1123 / 2203-7064
Fax: (506) 2215-1027
Email: bvespana@racsa.co.cr
URL: www.valdiviesovineyard.com
Vinos: Chile
Canachil S.A.
Contacto: M. Antonieta Mellado
Cargo: Presidente

Teléfono: (506) 2239 - 2571
Email: canachilsa@racsa.co.cr
URL: www.canachilsa.com
Vinos: Chile, Argentina, Italia, Francia

CavaenCasa

Contacto: Bryan Didier
Cargo: Mercadeo
Teléfono: (506) 8991 2013
Fax: bryan@cavaencasa.com
Email: www.cavaencasa.com
Vinos: Argentina, California, Chile, España, entre otros

Cava Mundial

Contacto: Simao Monroy
Cargo: Gerente
Teléfono: (506) 8388-2890/ 2215-3211
Email: infocr@cavamundial.com
URL: www.cavamundial.com
Vinos: Chile, Portugal

Centenario Internacional S. A. (CISA)

Contacto: Luis Felipe Alonso
Cargo: Gerente de Marca
Teléfono: (506) 2272-0982
Fax: (506) 2272-5520

Email: luis.alonso@centenario.co.cr
URL: www.centenariointernacional.com
Vinos: Argentina, Chile y Francia

Ciamesa Food Service

Contacto: Gerardo Mora
Cargo: Gerente Mercadeo
Teléfono: (506) 2264-5000
Fax: (506) 2257-8786
Email: gmoram@constenla.com
URL: www.constenla.com
Vinos: Alemania, Argentina, Chile, Estados Unidos, España, Francia, Italia

Comercial TAYU

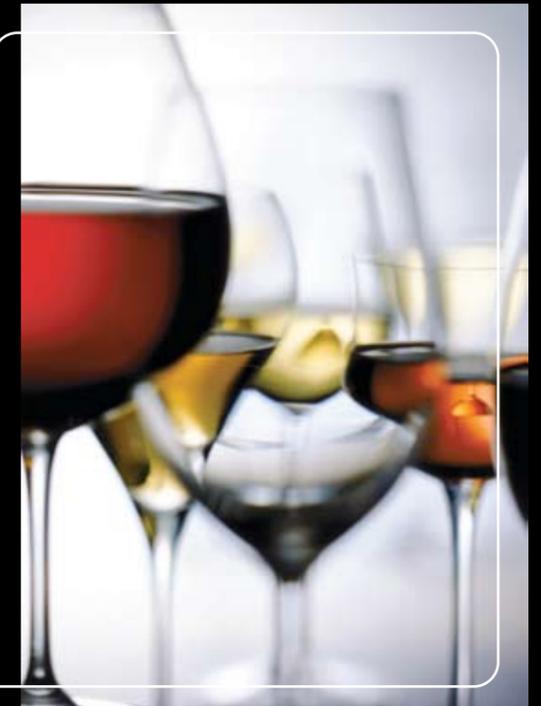
Contacto: Ma. Montserrat Sanabria// Lindsay Sequeira
Cargo: Departamento de ventas
Teléfono: (506) 2258-8383
Fax: (506) 2258-8383
Email: ventas@supersony.com/ mercadeo@supersony.com
Vinos: Vino de Arroz, Vino de Ciruela.

La Cultura del Vino

Es un evento donde el vino es el protagonista. Distribuidores y productores expondrán sus mejores marcas y usted tendrá la oportunidad de conocer, degustar y escoger entre los mejores vinos del mundo.

Actividades

- Exposición
- Degustación
- Catas
- Concursos



ExpoVinoCostaRica

●●● La cultura del vino

27,28 y 29 de octubre 2009 Hotel Real Intercontinental



- Incluye copa, porta copa, 4 tiquetes para catas dirigidas.

- Horario Expovino: 3:00 pm a 9:00 pm

- Para mayor Servicio al cliente: Milagro Obando 2231-6722 ext 132
Información: Para exponer: Guillermo Rodríguez 8997-1651

www.expovinocr.com

- Organiza: 



Especial
de vinos

Distribuidores de Vinos en Costa Rica

Corbe Gourmet S.A

Contacto: Bernard Perraud
Cargo: Seleccionador
Teléfono: (506) 2271-4950
Fax: (506) 2272-9195
Email: corbe.gourmet@hotmail.fr
Vinos: Francia

Corporación Auto Mercado

Contacto: Anabelle Achí
Cargo: Compradora Internacional
Teléfono: (506) 2261-5250
Fax: (506) 2261-5812
Email: aachi@automercado.co.cr
URL: www.automercado.co.cr
Vinos: Argentina, Alemania, Chile, Francia

Corporación Megadock

Contacto: Mónica Fuchs
Cargo: Gerente General
Teléfono: (506) 2291-0095
Fax: (506) 2220-2562
Email: megadock@racsa.co.cr
Vinos: Argentina, Chile

Corporación Nostro Piemonte

Contacto: Marlón Rony Chavarría
Cargo: Director Comercial
Teléfono: (506) 2225-6569
Fax: (506) 2281-1491
Email: mrlanghe@racsa.co.cr
URL: www.cantinamoscone.com
Vinos: Italia

Chamberlain & Flores

Contacto: Frank Gayaldo
Cargo: Gerente General
Teléfono: (506) 2253-5433/ 2253-5469
Fax: (506) 2253-5428.
Email: gayaldofarms@aol.com
Vinos: Estados Unidos

Delika by Gourmet Imports DCR, S.A

Contacto: Gabriela Corrales
Cargo: Encargada de Desarrollo de Marca
Teléfono: (506) 2281-2855
Fax: (506) 2253-0449
Email: gabriela.vinos@gourmetimports.co.cr
URL: www.gourmetimports.co.cr
Vinos: Chile, Francia, España, Argentina

Delitalia S.A

Contacto: Mauricio Schiassino
Cargo: Propietario
Teléfono: (506) 2239-0326
Fax: (506) 2239-0326
Vinos: Italia

Dispal S.A

Contacto: Mainor Lizano Hernández
Cargo: Gerente de Mercadeo
Teléfono: (506) 2293-1224
Fax: (506) 2293-6064
Email: mercadeo@dispalcr.com
Vinos: Argentina, Chile, España, Italia

Distribuidora E Importadora Sabores Argentinos S.A.

Contacto: Conrad Haehner
Cargo: Presidente
Teléfono: (506) 2220-1616/ 8365 8812
Fax: (506) 2232-7621
Email: atlanta@racsa.co.cr
URL: www.asesorenofilo.com
Vinos: Argentina, España, Italia, Estados Unidos, Francia, Chile

Distribuidora Isleña

Contacto: Karen Gutierrez
Cargo: Gerente de Mercadeo
Teléfono: (506) 2293-0609
Fax: (506) 2293-3231
Email: kgutierrez@distribuidoraislena.com
URL: www.distribuidoraislena.com
Vinos: Argentina, Chile, España, Estados Unidos, Italia, Israel, Francia, Nueva Zelanda

Distribuidora Jaizkibel

Contacto: Viviana Rubio Soto/ Raul Saco
Cargo: Gerentes
Teléfono: (506) 2220-1507
Fax: (506) 2228-7723
Email: distjaizkibel@yahoo.com
Vinos: España

Distribuidora Lucema

Contacto: Marilyn Rodríguez,
Encargada de Vinos
Francoise Solano, Departamento
De Ventas
Teléfono: (506) 2582-9010/ 8844-5321
Fax: (506) 2582-0303

Email: mrodriguez@lucemalano@lucema.com
URL: www.lucema.com
Vinos: Alemania, Chile, España

Distribuidora Yamuni S.A

Contacto: Agustín Carvajal
Cargo: Asistente Administrativo
Teléfono: (506) 2227-2222/ 2227-2190
Fax: (506) 2227-2535
Email: yamunisa@ice.co.cr
URL: www.yamunilicores.com
Vinos: Argentina, Chile, España, Francia, Guatemala, Portugal

Euroalimentos

Contacto: Roberto Spini
Cargo: Gerente General
Teléfono: 2215-2368
Fax: 2215-2380
Email: corporacion_euroalimentos@yahoo.it
Vinos: Italia

E y E Segura Internacional

Contacto: Jahnny Segura
Cargo: Gerente de Ventas
Teléfono: (506) 2257-9914
Fax: (506) 2221-8279
Email: reinsa@ice.co.cr/ ptomoofertas@reinsa.com
URL: www.reinsa.com
Vinos: Argentina, Chile, España, Estados Unidos

Felipe Motta C. R. s.a.

Contacto: Pedro Verdu Font
Cargo: Gerente General
Teléfono: (506) 2293-0630
Fax: (506) 2293-3238
Email: pverdu@felipemotta.com
URL: www.felipemotta.com
Vinos: Argentina, Chile, España, Estados Unidos, Italia, Nueva Zelanda

French Paradox

Contacto: Nicolas Dreyfus, Mathilde Moreau
Cargo: Gerentes
Teléfono: (506) 8331-3371/ 8331-3365
Email: info@frenchparadox.co.cr
URL: www.frenchparadox.co.cr
Vinos: Chile, Francia



NUESTRAS RECOMENDACIONES ESPECIALES



Kaiken Ultra Malbec

Usted apreciara sus calidos taninos, excelente estructura y largo final.

Robert Parker
2006, 91 Pts.



Familia Schroeder Saurus Chardonnay

Su paladar se deleitara por su suavidad y frutuosidad.



Peter Lehmann Clancy's Red Blend

En su magistral mezcla se combinan la delicadeza, elegancia y seducción.

Wine Spectator
2004, 90 Pts.



Peter Lehmann Barossa Shiraz

Podremos descubrir sus clásicas notas especiadas así como firmeza y largo final.



Montes Alpha Syrah

Su intensidad, fineza y profundidad impresionaran su paladar.

Robert Parker
2006, 91 Pts.



Montes Purple Angel

Uno de los vinos iconos, en el que el Carmenére alcanza su máximo esplendor.

Robert Parker
2005, 92 Pts.



Muga Reserva

Un vino que lo tiene todo...y para todos los gustos.

Robert Parker
2004, 93 Pts.



Emilio Moro

En el disfrutara del nuevo estilo de los Ribera del Duero.

Robert Parker
2005, 92 Pts.



Marchesi de Frescobaldi La Vita Lucente Super Toscano IGT

Cada una de las variedades utilizadas aportan su estilo particular, todas en armonía.

Wine Spectator
2005, 89 Pts.



Marchesi de Frescobaldi Riserva Nipozzano Chianti Rufina DOCG

Este Chianti nos ofrece distinción, carácter y balance.

Wine Spectator
2005, 90 Pts.
(Smart Buy).



Visite nuestra Sala de Exhibición y Ventas en Guachipelin, Escazú, 800 mts. noroeste de la primera rotonda de Multiplaza, Ofibodegas Capri. Tels: Sala Exhibición 22153332 • Central: 22153300 • Ventas: 22151610
También visite nuestra página web/ www.alpiste.co.cr

Especial
de vinos

Distribuidores de Vinos en Costa Rica



Gourmet Internacional/ NIKIMAR

Contacto: Karol Guevara
Cargo: Gerente General
Teléfono: (506) 2288-6017
Fax: (506) 2289-9216
Email: administración@gourmetinter-
national.net
Vinos: Italianos, Suizos

Grupo Constenla S. A.

Contacto: Gerardo Mora
Cargo: Gerente Mercadeo
Teléfono: (506) 2264-5000
Fax: (506) 2257-8786
Email: gmoram@constenla.com
URL: www.constenla.com
Vinos: Alemania, Argentina, Chile,
Estados Unidos, España,
Francia, Italia

Grupo Pampa

Contacto: Fernando Pérez
Cargo: Gerente Comercial
Teléfono: (506) 2296-0797
Fax: (506) 2296-2736
Email: ventas@go.cr
URL: www.grupopampa.com
Vinos: Argentina, Australia, Chile,
España, Estados Unidos,
Francia, Italia, Nueva Zelanda,
Sudáfrica

Holtermann & Cia.

Contacto: Erick Retana Barboza
Cargo: Gerente de Mercadeo
Teléfono: (506) 2297-1212
Fax: (506) 2297-2423
Email: erick.barboza@holtermann.
co.cr
URL: www.holtermann.co.cr
Vinos: Argentina, Australia, Chile,
España, Estados Unidos, Francia,
Italia

Importadora Asehot Internacional S.A.

Nombre Comercial:
Cabernet Wine Shop
Contacto: Alain Spruyt
Cargo: Gerente, co-propietario
Teléfono: (506) 2235-7151/
2281-2481
Fax: (506) 2240-0161/ 2224-8803
Email:

alainspruyt@cabemetshop.com
Vinos: Argentina, Austria, Australia,
Chile, España

La Nacional S.A.

Contacto: Michel Amiroff
Cargo: Presidente
Teléfono: (506) 2227-9494
Fax: (506) 2227-9393
Email: nacional@racsa.co.cr
Vinos: Argentina, Chile, Francia,
Portugal

O.W. S.A.

Contacto: Danuta Samecki Watola
Cargo: Gerente
Teléfono: (506) 2231-5451
Fax: (506) 2290-4555
Email: danutas62@hotmail.com
Vinos: España, Francia

Productos Maky S.A.

Contacto: Soledad Zuñiga
Cargo: Gerente General
Teléfono: (506) 2225-7596 /
8828-4188
Fax: (506) 2280-0359
Email: mszuniga50@hotmail.com
Vinos: Grecia

P.F Comercial

Contacto: Luis Fernando Morales
Cargo: Gerente de Ventas
Teléfono: (506) 2237-2506
Fax: (506) 2238-1769
Email: luismorales@comercialpf.com
URL: www.comercialpf.com
Vinos: Argentina, Chile, España

Repr. e Import. Terroir S.A.

Contacto: César A. Hernández S.
Cargo: Gerente Comercial
Teléfono: (506) 2234-5317
Fax: (506) 2281-2222
Email: Email: terroir@racsa.co.cr
Vinos: Chilenos, Argentino, Italianos,
Uruguayos

Solamerika S.A. / Grupo Gardel S.A.

Contacto: Marisol Narvaez de
Stegen/ Gerente de Marketing
Mercedes Jimenez Barrantes/
Director Financiero
Teléfono: (506) 2519-4617/ 8362-

7542/ 8876-2923
Fax: (506) 2520-0831
Email: mnstegen@solamerika.com
mnstegen.grupogardel@gmail.com
mercejimenezb.grupogardel@gmail.
com
Vinos: Uruguay

Specialty Brands Spritis and Wine de America S.A.

Contacto: Alejandro Umana
Cargo: Gerente de Operaciones
Teléfono: (506) 2280 7678
Fax: (506) 2280 7689
Email: logistic@eurovino.net
URL: www.specialtybrands.net
Vinos: Argentina, Australia, Chile,
Estados Unidos- California, Sur
Africa

Vinos y Licores Selectos del mundo S.A.

Contacto: Cristian Castro Chaverri
Cargo: Gerente Administrativo
Contable
Teléfono: (506) 2233-1536
Fax: (506) 2222-9824
Email: ventas@vinosylicoressselectos.com
URL: www.vinosylicoressselectos.com
Vinos: Costa Rica

Vinum Aura S. A.

Contacto: David Pacheco
Cargo: Gerente Comercial
Teléfono: (506) 2289-5917 /
8855-9658
Fax: (506) 2228-1544
Email:
david.pacheco@vinumlaenoteca.com
URL: www.laenoteca.com
Vinos: Argentina, Chile, España,
Estados Unidos, Italia

Wagner S.A.

Contacto: Eric Alberto Wagner
Ureta
Cargo: Presidente
Teléfono: (506) 2223-3013
Fax: (506) 2223-6847
Email: wagner@racsa.co.cr
Vinos: Chile

Quesos Frescos:

Montino, Montino Semiduro.

Quesos Semimaduros:

Monte Rico, Monte Rico Light,
Monte Rico Jalapeño, Mozzarella,
Queso Pizzero, Mezcla de Rallados.

Quesos Maduros:

Parmesano, Gouda, Cheddar,
Edam, Baby Swiss, Emmental,
Tilsit, Provolone.

Quesos procesados:

Procesado, Salsa de Queso,
Monte Suizo, Choco Cheese,
Spread.

Queso Crema:

Queso Crema, Queso Crema Light,
Queso Crema Light con Albahaca,
Queso Crema con Jaleas (guayaba
y fresa).

Otros Lácteos:

Natilla, Natilla Liviana, Dips,
Crema Dulce, Caramelo, Helados,
Yogurt.

Embutidos.



Los mejores platillos inician con los mejores ingredientes...

LekkerLand
EUROPEAN TRADITION



Quesos Frescos:
Quark, Mozzarella,
Feta, Chevre.

Quesos Maduros:
Gouda, Gouda Lite,
Gouda Hierbas, Gouda
Especias, Edam,
Maasdam, Caprino,
Caprino Hierbas,
Caprino Especias,
Barva Blue, Barchego.

Distribuye Caroma Tel: 2240-4242

Corporación Monteverde, S.A. Tel: 2293-9960, gcomercial@monteverde.net, www.monteverde.net

Catálogo de Vinos

Estas son algunas propuestas de vinos para esta temporada.



Viña Chocalán

Viña Chocalán ofrece variedades de uva tinta incluyendo Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmènere, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec y Pinot Noir. Ofrece además tres líneas de productos: "Selección", "Reserva" y "Gran Reserva". Todos nuestros vinos son producidos y embotellados en origen. Distribuye: Delika by Gourmet Imports DCR S.A. Tel: 2281-2855 E-mail: servicioalcliente@gourmetimports.co.cr www.gourmetimports.co.cr

Viña Loma Larga

Loma Larga produce las siguientes cepas en sus viñedos: Cabernet Franc, Malbec, Pinot Noir, Chardonnay y Sauvignon Blanc, cada una de las cepas está colocada en un lote numerado que posee las mejores características para su producción, algo que se refleja en la información de sus etiquetas.

Distribuye

Delika by Gourmet Imports DCR S.A.

Teléfono: 2281-2855

E-mail: servicioalcliente@gourmetimports.co.cr

www.gourmetimports.co.cr



Septima Malbec

Bodega emblemática del Grupo Codorniu, Septima, que así se llama por ser esta la Septima bodega del Grupo. Enmarcada en la tradicional provincia productora de Mendoza, Argentina, este vino revela todas las bondades de la variedad Malbec. De color rojo intenso con reflejos violetáceo. En boca se presenta con abundancia de frutas rojas frescas en equilibrio con los 6 meses de crianza.

Distribuye: Felipe Motta • Teléfono: 2293-0630

E-mail: felipemotta@racsa.co.cr • www.felipemotta.com



Caminos Cabernet / Merlot

De la Bodega de Terra Andina. Vino argentino es una variedad de 60% Cabernet Sauvignon y 40% Merlot. Aromas a moras, arándanos y pimienta con paladar seco, calido, vivo y medio intenso.

Distribuye: Alpiste Ltda.

Tel. 2215-1610

E-mail: asisdcomercial@alpiste.co.cr

Marques de Riscal Vino Tinto Reserva 2002

Vino Español de gran carácter pionero en la producción y elaboración en la zona de la Rioja. Se elabora básicamente a partir de uvas Tempranillo, procedentes de viñas de más de 15 años de edad. Esta variedad ha soportado el envejecimiento en madera, proporcionando vinos de buena estructura tánica, color y acidez durante la crianza. Los reservas de Riscal permanecen aproximadamente dos años en barrica de roble americano, configurando un vino que se encuadra dentro de los cánones del clasicismo riojano.

Distribuye: Felipe Motta

Teléfono: 2293-0630 • E-mail: felipemotta@racsa.co.cr • www.felipemotta.com



Valpiedra Reserva 2004

Es un vino fresco y vivo con aromas de grosella negra y chocolate negro, notas florales y de regalis. Graso pero elegante, muy bien estructurado y equilibrado. Finca Valpiedra Reserva 2004 ha obtenido 93 puntos en la prestigiosa revista norteamericana Wine Spectator.

Distribuye: Asehot Internacional

Teléfono 2281-2481

Norton Malbec

Bodega Norton es una de las principales bodegas exportadoras argentinas. Norton Malbec tiene la distinción D.O.C. (Denominación de Origen Controlada), certifica que las uvas que lo originaron sólo provienen de Luján de Cuyo, una de las regiones más notables para la elaboración de vinos de Argentina, y que cuenta con un especial proceso de añejamiento en barricas de roble francés y botella.

Distribuye: Asehot Internacional

Teléfono 2281-2481



VIÑA
CHOCALÁN



Delika *Tasting the good life*
by Gourmet Imports

Para sus pedidos al detalle y de Foodservice Tel.: 2281-2855
Fax: 2253 0449 • www.gourmetimports.co.cr

Quesos y Fiambres Sabor y Calidad Gourmet

Productos Europeos en Costa Rica para deleitar el paladar y el buen gusto.

Usted ya puede servir o degustar exquisitos quesos, fiambres y embutidos Europeos, para satisfacer los gustos más exigentes de sus clientes, pues Nikimar S.A., Gourmet International, empresa importadora y distribuidora de estos exclusivos productos, los lleva hasta su mesa o empresa. Según Karol Guevara, Gerente General de Nikimar, son de primera calidad y lo que los hacen diferentes en el mercado son las especialidades como los quesos italianos marca Tosoni, los fiambres italianos Fiorucci y los Españoles Casa de Mont. Manifestó que hace un año introdujeron una nueva línea de productos españoles marca "Casa de Mont", también la famosa Pata Negra /Jamón Ibérico marca Jabugueña. Este último se conoce como uno de los mejores y más sanos jamones en Europa porque el cerdo es alimentado únicamente con bellotas, explicó Guevara. También ya cuentan los Lomos y Chorizos de cerdo Ibérico, Jamón Serrano y Chorizos españoles.

Quesos para Navidad

Nikimar tiene en su tienda Gourmet Internacional, desde quesos semimaduros, tales como Gruyere, Asiago, Emmentaler, Grana Padano, Parmesano Reggiano, entre otros; hasta los más maduros "quesos azules", por ejemplo: Taleggio y Gorgonzola. "El Gorgonzola es una de nuestras especialidades porque es muy cremoso, es combinado con mascarpone", añadió la Gerente General.

En esta Navidad, Nikimar prepara platos combinados de quesos y fiambres del tamaño y tipos a gusto del cliente, restaurante, hotel o empresa.

Estos platos son elaborados con conocimiento, gusto y arte de especialistas en este campo.

Precisamente, en esta época los quesos más recomendados, según comentó Guevara son: Tete de moine, especial para la decoración de platos por el corte que tiene en forma de flor con la ayuda del Girolle



Nikimar S.A., Gourmet International prepara las presentaciones de quesos y fiambres a gusto del cliente

utensilio utilizado en la cocina suiza, sus cortes en el centro de la tabla son la corona perfecta para una presentación espectacular, o bien ponerlo en un mesa buffet. También, recomienda el Grana Padano, Parmeggiano, porque tienen varios usos para un gran evento o para degustarlo en recetas con pastas u otras.

Fiambres y embutidos

Karol Guevara hizo una especial recomendación para Navidad... Jamón Serrano de la marca Casa de Mont y dos tipos de chorizos de esta

misma marca llamados Fuet. Vienen en tres presentaciones: con higos, con queso cabral y pimienta, "productos únicos en el país, novedosos y verdaderamente deliciosos", dijo.

Además, en fiambres y embutidos marca Fiorucci, Nikimar ofrece: Prosciutto San Daniele, Bresaola (carne fría cero grasa). También, Salame Milano, Prosciutto di Parma, Prosciutto Contadino, Pancetta Italiana y salchichas Italianas Picantes, la mortadela divina con semillas de pistachos.

A su servicio

Guevara destacó que Nikimar S.A., Gourmet International prepara las presentaciones de quesos y fiambres a gusto del cliente, pues ellos importan los productos a granel y cuentan con su propia planta de empaque para producto terminado donde lo sellan al vacío. La entrega de los pedidos se realiza en un día en el gran área metropolitana, y todas las semanas en zonas como Guanacaste, Jacó y Manuel Antonio entre otras parte del país. Además, el cliente recibe también la asesoría de un ejecutivo de ventas de Nikimar en cuanto al tipo de producto que necesita, su preservación y manipulación.

Nikimar igualmente, distribuye entre otros productos: aceite de oliva extravirgen español y aceite de oliva de Orujo marca Carrion, aguas Pradis importadas de Italia con gas y sin gas, pastas italianas Aurea y Sapor di casa (hecha a mano). Vinos de casa italianas: Emilio Bulfon, Adami, la cerveza Suiza afrodisiaca Vollmond, así como líneas de chocolates suizos. También elaboran canastas navideñas de acuerdo con el gusto y presupuesto del cliente.

Para más información: 2288-60-17 / 2288-60-57.

www.gourmetinternational.net

La Gran Familia de
GOURMET INTERNATIONAL

le desea una bella y

¡Feliz Navidad!



Deseosos de brindarle siempre lo mejor, le ofrecemos nuestras tradicionales
"Canastas Navideñas"
con la más destacada e innovadora selección de productos europeos.

Además, puede degustar el variado surtido de tablas con quesos y fiambres importados; que estamos seguros, será el deleite entre sus familiares y amigos.

¡Venga y comprébelo!

Nikimar S.A.

Telefax. 2288 .6017 ó 2288 .6057 • Plaza Colonial San Rafael de Escazú
www.gourmetinternational.net

**GOURMET
INTERNATIONAL**
Plaza Colonial San Rafael de Escazú Local 1-6

Festival para el paladar

Más de mil vinos de alrededor del mundo se concentraron en la séptima Feria Anual del Vino en Miami, Florida. El Centro de Convenciones de Miami Beach fue el escenario perfecto para descubrir y probar los nuevos vinos, así como una excelente oportunidad para los proveedores para aumentar la cartera de ofertas y satisfacer a los aficionados de esta bebida.



El señor Stephan Metzler, del grupo Pesquera quedó muy satisfecho con la aceptación de sus vinos.



Juan M. Palomar de Dominio Buenavista produce vinos de buena calidad a bajo costo en España y se vende en Estados Unidos.



Peter Groenendijk, de Ideal Wine and Spirits USA, desea impulsar el concepto de vender vino en garrafrones que fue desarrollado por una empresa holandesa que fue recientemente adquirida por Heineken.



Patricio Pereyra Iraola de Pampa Beverages LLC mostraron los vinos de las bodegas Etchard.



Fabio De Filippi y Juan Vega de Tuscany Distributors mostraron al público asistente a la feria vinos italianos.



Derek Epps de Barefood Wine & Bubbly promovieron entre otros sus vinos de la denominación Loday.

Festival para el paladar



Piero Trincherio coordinador del grupo italiano, junto el productor Gianluigi Chicolin y un sommelier.



Nicolás Bonino de Establecimiento Juanicó promocionó los vinos Don Pascual

SOWINE el primer Bar de Vinos.

- * Con SOWINE dispone a todo momento de dos botellas de vino Tinto y/o Blanco a temperatura ideal para la degustación.
- * Con SOWINE puede guardar hasta por diez días sus botellas iniciadas, sin perder las cualidades gustativas y olfativas de sus vinos, conservándolos perfectamente.

So white,
So red...
Sowine!

Distribuido por Importadora ASEHOT INTERNACIONAL • Tel: 2281-2481 • www.cabernetshop.com • www.sowine-bar.com

Representantes de Brasil, Uruguay y Argentina promovían las bodegas de vinos de sus países.



Suramérica

Festival para el paladar



El marques de Griñon, Carlos Falcó, junto a los organizadores de este magno evento Tellez y Massimo Galimberti



El señor Carlos Lamoliatte en busca de representantes en los Estados Unidos.



Mario Pardini y Iacopo Di Bugno de AVE Wines



Shibani Chawla-Clews, directora ejecutiva de la Feria



Maria Fernanda Nogués, de vinos de Uruguay.



Alváro Del Santo junto con María Victoria Escobar representantes de Frontaura

Jurgen's y Hotel Boutique Jade Celebración por todo lo alto

Recientemente se celebró el aniversario número 10 del Restaurante Jurgen's y el número 15 del Hotel Boutique Jade.

El restaurante, sitio frecuentado por ejecutivos de alto nivel y gente amante de la buena comida, así como el Hotel Boutique Jade, enfocado al turismo corporativo ubicado en la zona este de la ciudad, son ambos propiedad del señor Jurgen Mormels. Mormels, chef de profesión, se rodeó de su familia, clientes, proveedores y amigos más cercanos para celebrar este feliz aniversario.



Jürgen y Hedi Mormels comparten la vela con Dr. Alvaro de la Cruz y su esposa.



"Hay cosas que nunca cambian, cuando llegue había un proyecto de la Carretera a Caldera y hoy 36 años después, todavía está este proyecto. Tampoco ha cambiado el cariño de la gente que me recibió con los brazos abiertos" comentó Jürgen Mormels.



Alfredo Echeverría fué uno de los invitados que acompañó a don Jürgen en la velada.



"Es un momento para celebrar la constancia que hemos tenido a travez de los años" comentó Adriana Sequeira que brinda junto con Victor Jiménez, Jürgen Mormels, Lady Salazar y Elizabeth Porras



Restaurante Bacchus
Chef Regis Molina, chef del Restaurante Bacchus

Bacchus Restaurante abrió sus puertas en Santa Ana, en el 2004 después de una cuidadosa intervención a una antigua casa de adobe construida en el año 1870 y que ha sido reconocida por el Ministerio de Cultura Juventud y Deportes como Patrimonio Arquitectónico. El aprecio por el arte motivó a sus propietarios a ofrecer en las paredes, pasillos y hasta en el jardín de la antigua casa, una exhibición permanente de obras de reconocidos artistas nacionales. Llena de arte, la casa transmite vitalidad y armonía y con ellas grandes dosis de creatividad, tradición y amor a la cocina.

Renovación constante

"Nuestra cocina combina con equilibrio la esencia de la cocina mediterránea con pinceladas de cocina tradicional italiana, actualizada moderna; nuestra intención es ser un espacio para el arte, la gastronomía y la enología, donde periódicamente el menú se refresca con las nuevas propuestas de nuestro chef", explicó Piero Schettino, copropietario de Bacchus. Entre los platillos que ofrecen hay diferentes carnes, mariscos y diez

recetas de pasta, de las cuales siete son preparadas con pastas frescas elaboradas en casa.

"La cocina es un arte y su presentación también, es por ello que además de la atención al cliente y la calidad de nuestros productos, cuidamos con esmero la decoración de los platillos y demás detalles como la vajilla, las copas, las servilletas y manteles; el personal que sirve las mesas cuida con atención su presentación personal y observa el ritmo adecuado en la



Restaurante Bacchus Arte entre aromas y sabores del Mediterráneo

Por Cervecería Costa Rica

presentación y retiro de los platos", agregó Schettino. Cuenta con la categorización de cinco tenedores del Instituto Costarricense de Turismo y es miembro de movimientos gastronómicos internacionales, tales como la Chaine des Rotisseurs.

Receta Corvina a la Pescatora

Corvina:

1 filete de corvina 200 gr • 30 ml de aceite de oliva
Sal y pimienta blanca

Salsa:

20 gr de pulpo • 3 almejas • 3 mejillones
20 gr de calamar • 1 unidad de camarón jumbo
20 gr cabeza de calamar • 30 ml de aceite de oliva
Sal y pimienta • 30 ml de vino blanco
Perejil picado al gusto • 1 diente de ajo picado
50 ml caldo de pescado

Preparación:

Para la salsa

Calentar la sartén con el aceite de oliva, dorar el ajo e incorporar los mariscos, saltear y mojar con vino blanco, dejar reducir.

Mojar el caldo de pescado y sazonar, cocer por 6 minutos y al final agregar perejil picado, reservar.

Para la corvina

Poner el sartén, el aceite y la corvina, dejar cocer por ambos lados por espacio de 6 minutos.

Colocar en el plato el pescado y cubrir con la salsa de mariscos, acompañar con pasta de su elección si lo desea.

Recomendación:

Sabores fuertes de marisco se combinan en este plato y por lo tanto el paladar necesita un balance y nada mejor que una Pilsen cuando de mariscos se trata. El efecto en las papilas es el mismo que en bebidas con niveles de acidez perceptibles: limpiar el paladar. En este caso ese trabajo lo hace el lúpulo, uno de los cuatro ingredientes que en 1516 un rey europeo exigió en la ley de la pureza, que formara parte de los ingredientes obligatorios para producir cerveza. La ley esta hoy vigente y no es por casualidad, el lúpulo es clave para darle ese amargor característico que tiene la cerveza en diferentes proporciones y la Pilsen en este caso limpia y prepara para disfrutar los mariscos con toda su intensidad una y otra vez.

Comentario: Alfredo Echeverría

Consultor Hotelero y Gastronómico Grupo HRS Consultores

Máquinas de sabor Haga helados con Taylor

Dos máquinas para hacer helados suaves... pero muchas opciones de sabores de helados son las que ofrece IMESA Sistemas a sus clientes con sus Equipos Taylor.

Esta marca es de la compañía del mismo nombre y tiene más 82 años en el mercado, fabricadas en Estados Unidos y en Costa Rica sus equipos son representados y distribuidos por IMESA Sistemas. Según Jeffrey Mata, Ejecutivo de ventas de IMESA, esta es una marca muy posicionada tanto en Costa Rica como a nivel internacional.

¿Un sabor o dos combinados?

El modelo 161 de Taylor es el producto estrella de esta fábrica, prueba de ello es que las encontrará en la mayoría de restaurantes de comidas rápidas del país, por su principal característica de tener tres válvulas para tres sabores, por ejemplo, en una vierte mixtura de helado de vainilla, en otra de chocolate y en la tercera combinar ambos sabores.

Para el operador la preparación de la máquina para la mixtura es muy fácil, destacó Mata, es simplemente: verter la mixtura, presionar el botón de encendido y listo, la misma máquina hace sus procesos de enfriamiento y demás.

El Ejecutivo de Ventas de IMESA, explicó que la máquina tiene la capacidad de censar un nivel bajo de mixtura; posee un modo de stand by para periodos cortos cuando la máquina no está trabajando y así, conserve las propiedades adecuadas del producto sin apagar el equipo.

No necesita estar conectada las 24 horas del día. Es monofásica, tiene un consumo de 12 Amperios. El establecimiento solo debe tener los requerimientos estándar de una instalación comercial en Costa Rica. Como valor agregado de este producto, IMESA Sistemas envía uno de sus técnicos certificados a su negocio para revisar la instalación eléctrica.

El arranque o start up lo debe realizar un técnico capacitado y certificado de IMESA como distribuidor autorizado, porque es requisito de la fábrica para hacer válida la garantía, señaló Mata.

Un solo sabor sensacional

IMESA también le presenta otra opción de una máquina con un proceso más completo: pasteurizar. Se trata del modelo C708. Con la pasteurización se conserva la mixtura dentro de la máquina y se hace un proceso de llevarla a temperaturas de 150° F para matar las bacterias que se forman en ella, luego vuelve a congelar la mixtura en 36° F. Este proceso da a la mixtura una vida útil más larga, por lo que sí necesita que el equipo esté conectado las 24 horas del día. Mata recomienda realizar este ciclo cuando el restaurante está cerrado, así como se puede programar para que realice esta función durante la madrugada. En este sistema el proceso de limpieza se realiza cada 14 días en una hora. Con esta máquina tendremos una válvula para un solo sabor, pero posee un accesorio para pequeñas válvulas donde se puede colocar hasta ocho sabores de siropes o toppings distintos. Tiene mayor capacidad de producción y ahorro energético. Hay modelos trifásicos y monofásicos. Cuenta un monitor digital LCD donde emite mensajes de alerta cuando la pasteurización no se completó adecuadamente, bloqueándose sus funciones.

Más información: 2271-52-17. www.imesasistemas.com

Juan Pablo López, de Mercadeo y Ventas de IMESA y Jeffrey Mata, Ejecutivo de Ventas recomiendan el modelo 161 de Taylor para iniciar su negocio



IMESA Sistemas le ofrece dos equipos para que deleite a sus clientes

Estos modelos son:

- Son enfriados por un flujo de aire continuo.
- Se pueden servir hasta 15 porciones de helados seguidos, con recuperación de 2 minutos.
- La garantía de fábrica es de un año en el funcionamiento y cinco años en el compresor.
- Iguales en sus procesos de operación, función, instalación y servicio técnico.
- El start up, la inducción sobre operación y mantenimiento es un plus de IMESA.
- Tienen contrato de mantenimiento preventivo y correctivo.



Jopco, solución integral para su negocio

Jopco es una empresa dedicada a la importación y distribución de artículos y equipos para hoteles, restaurantes y otras instituciones afines al sector de hospedaje y gastronomía. "Desde el inicio y hasta la actualidad nuestro principal objetivo ha sido asesorar al cliente en su inversión, para que pueda equipar su negocio a los mejores precios, y con productos de excelente calidad", comentó Gustavo Jop, gerente general.

La preocupación constante de Jopco es brindar un servicio personalizado y eficiente. En ese aspecto sobresalen la rapidez de entrega y la disponibilidad de productos, ya que cuentan con gran stock de mercadería y un buen canal de distribución. La compañía ha realizado esfuerzos importantes por incrementar y mejorar sus inventarios y su capacidad de almacenaje.

En su almacén se puede encontrar una gran variedad de productos que incluye desde ropa de cama, paños, y artículos para habitación, hasta utensilios de cocina, cristalería, vajilla y

equipos eléctricos y de gas. Esos son solo unos ejemplos de la amplia gama que ofrece. Entre sus marcas más prestigiosas están Hotel Deluxe, Hilacost, Pasabache, Vertex, Alegacy, Adcraft, Johnson Rose, Waring, American Range, Globe y Wolf sólo por mencionar algunas.

Novedades

Actualmente, han incrementado sus líneas, incorporando productos como secadores de manos automáticos, dispensadores de jabón y secadoras de pelo para hotelería. Estos son de la marca AMERICAN DRY. Los dispensadores de jabón presentan varias ventajas, además de que sirven para todo tipo de líquidos, el cliente economiza y contribuye con el ambiente, ya que puede comprar el jabón o shampoo a granel y rellenarlo él mismo. El dispensador se abre con una llave especial que puede manejarla el personal de limpieza.

En su búsqueda por expandir su variedad de artículos han agregado otros productos exclusivos como son los dispensadores para cereales.

En un solo lugar
encontrará lo
necesario para
equipar su hotel o
restaurante.

En la web

Actualmente se está desarrollando una nueva página web interactiva (www.jopco.net). "Para principios del 2009, estamos desarrollando un catálogo con fotos de todos los productos. El cliente prácticamente podrá caminar virtualmente por los pasillos de nuestra empresa y ver los productos que ofrecemos y pedir una cotización sin moverse de su oficina". Para más información sobre sus productos puede comunicarse a los teléfonos 2215-3545 / 2213-7583 / 2213-7624. O puede visitar el almacén 800 metros al noroeste de la rotonda que va a Multiplaza, Complejo Attica, Escazú.

Cazucá es...

Textiles: (con o sin logo) sábanas, edredones, manteles, paños, batas de baño, almohadas y cobijas antialérgicas, protectores impermeables de almohadas y colchones. Producto innovador: paño de secado instantáneo, 100% absorbente, seca en 15 minutos sin necesidad de secadora en cualquier clima.

Amenities: champú, acondicionador, 2 en 1, crema para el cuerpo, jabón en barra y líquido, bloqueador, alcohol en gel. Línea infantil: crema para el bebé, champú no lágrimas, bloqueador, esponja, crema para el cuerpo, un juego para la habitación. Línea genérica: Moments y Breezy Ocean.

Para spa: crema reductora, aceite para masajes, línea de aromaterapia, línea de chocolate, gel frío reductor y gel caliente, el reafirmante de busto, para la celulitis.



María Clara Helo y Orlando Arboleda, Gerente Administrativo de Cazucá buscan cumplir con los objetivos empresariales de sus clientes.

Soluciones hoteleras a su medida

Con productos hoteleros costarricenses, de calidad internacional, Distribuidora Cazucá llega a su hotel.

Desde una amplia y completa línea de textiles hasta todo en amenities, Cazucá puede hacerlos especialmente para su negocio. Con 12 años de ser productores y distribuidores de artículos hoteleros, esta empresa nació por la necesidad que vio su Gerente General, María Clara Helo, de que los hoteles tuvieran una empresa 100% hotelera que les ofreciera un servicio personalizado. "Mi familia lleva más de 100 años elaborando textiles en Colombia con su propia fábrica Tocaz y decidí fundar una empresa con empleados costarricenses y demostrar así que dentro del país se pueden desarrollar productos de calidad...", explicó la Gerente.

Según Helo, Cazucá brinda una excelente calidad hotelera con mano de obra costarricense de alto nivel. Agregó que las materias primas se importan, se las venden a ella con las especificaciones textileras que solicitan sus clientes, para que las sábanas, los paños, las almohadas y todo lo textil cumpla con estándares de alto nivel hotelero.

Textiles

Para los hoteles los textiles son marca Platinum y Tocaz, pero confeccionados por manos costarricenses; tienen tejidos hoteleros, de fibras naturales que cumplen con las especificaciones exigidas por el uso y la conservación dentro de las empresas hoteleras. Además, Cazucá le brinda asesoría profesional y un trato personalizado a su negocio, destacó María Clara.

Cazucá desarrolla labores de producción, comercialización y reparación, cuenta con su propio taller de producción, conservación y creatividad. Asimismo, ellos comercializan los productos de lavado para sus productos (jabón, desinfectantes, suavizantes, desmanchadores) y además, asesoran al personal en los procesos de lavado y conservación.

Amenities

María Clara Helo comentó que para desarrollar la línea de amenities, hicieron una alianza con un laboratorio que le trabaja exclusivamente las fórmulas de Cazucá, completamente biodegradables, o bien, las que él cliente desee desarrollar; se trabaja bajo altos estándares de calidad, pues por tener Costa Rica zonas tropicales y húmedas es susceptible de causar alergias a visitantes de climas secos y templados.

"Le damos la seguridad a nuestros clientes hoteleros de que nuestros productos son antialérgicos y de calidad... se ha demostrado que nuestros productos son excelentes desde su fórmula, hasta el envasado en el propio laboratorio", asintió Helo. Rescató que el jabón sí se importa de fabricantes selectos para garantizar que la materia prima sea de carácter vegetal y sin mezcla con sub-productos animales.

Para más información: 2271-2965. www.cazuca.biz

Línea para Spa

El objetivo de Cazucá con esta línea, es desarrollarle al Spa la línea que ellos quieran, o sea, hacerles su propia fórmula, personalizarle los productos con etiqueta y empaque especial.

Cazucá tiene presencia en casi todas las zonas del país, en grandes cadenas hoteleras internacionales, también está en Panamá y Nicaragua y próximamente, en República Dominicana y San Andrés. Asimismo, desea promocionarse en hoteles pequeños, y cabinas.

Para más información: 2271-2965. www.cazuca.biz



Jan (izquierda), Enzo (derecha) von Saalfeld y sus colaboradores de Artica.

Artica Deje fríos a sus clientes

Desde servir el hielo en un vaso hasta transportar alimentos fríos, es lo que hace Artica en su hotel o restaurante. Por 24 años esta empresa se ha mantenido en el mercado atendiendo todo el territorio nacional con su servicio técnico y productos marca Manitowoc y Thermo King.

Jan von Saalfeld, Gerente General de Artica, asegura que con estas marcas han ocupado el 40% del mercado de las máquinas de hielo y en el transporte refrigerado. En ambas líneas, el valor agregado son los 16 técnicos capacitados y certificados por la fábrica, así como el servicio de repuestos originales para entrega inmediata o de emergencia. Cuentan con su propio taller de reparación y brindan servicio a domicilio en cualquier parte del país.

Artica entrega el equipo instalado: es parte del servicio para hacer válida la garantía de fábrica. También se da asesoría técnica previa para recomendar la instalación correcta, los servicios básicos, higiene y la operación correcta del equipo o máquina, señaló Enzo von Saalfeld, Gerente de Servicio y Ventas.

Para tener hielo

La marca Manitowoc tiene varios productos para hoteles y restaurantes tales como:

Máquinas de hielo: existen 18 tipos de máquinas de distintas capacidades con un total de 37 combinaciones de tolvas. Para su instalación solo necesita electricidad, agua, desagüe y ventilación. Siempre incluye un filtro inhibidor de depósitos de cal

para la máquina y retención de cloro y olores.

La garantía de la fábrica no es superior a ninguna otra fabricante, y es de 5 años en el compresor y 3 años en el 100% de sus partes. Por otra parte, Don Jan destacó que esta máquina tiene un exclusivo sistema de autolimpieza como parte del mantenimiento preventivo que el operario puede realizar.

Dispensadores de hielo: se utilizan en los pasillos de los hoteles para servicio del huésped o sobre el mostrador con las máquinas de refrescos de los restaurantes. Son muy prácti-

Conserve frías las bebidas o lleve sus productos fríos

cas e higiénicas porque la persona se sirve el hielo directamente de la máquina.

Máquinas de escarcha: puede ser para consumo, pero es ideal para mostradores de supermercados para colocar las carnes, mariscos, etc. y también para las mesas frías tipo buffet de los restaurantes.

Gabinetes Refrigerados: los hay en medias hasta tres puertas. Don Jan señaló que son ideales para cocinas de hoteles y restaurantes por la capacidad de enfriamiento, eficiencia

energética, acabados y facilidad de mantener la higiene.

Cuartos fríos KOLPAK: se construyen de acuerdo con las dimensiones que el cliente necesita. Son ideales para conservar comestibles en lugares alejados de los centros de abastecimiento.

Mesas de preparación de alimentos: es una opción para los restaurantes con autoservicio o catering service. Consiste en una mesa con refrigeración y que en la cubierta tiene compartimentos para mantener los productos a temperatura.

Transporte Refrigerado

Thermo King es la marca líder a nivel mundial como el equipo de transporte refrigerado. Son unidades instaladas en un camión para mantener la cadena de frío de los alimentos que se transportan de un lugar a otro, aunque sean distancias cortas, para conservar las propiedades y calidad de estos. Hay equipos diseñados para todo tipo y tamaño de vehículo, desde un pick up hasta camiones tipo "tandem" y trailers. Las hay para diferentes requerimientos en cuanto a la temperatura del producto, desde mantenimiento y productos frescos hasta congelados. Artica es representante de Thermo King para todo Costa Rica y cuenta con el apoyo de fábrica, mantiene un surtido inventario de repuestos, servicio técnico especializado con personal entrenado en fábrica y una disponibilidad constante para atender casos de emergencia en los camiones.

Más información: 2257-9211. www.artica.co.cr



Profesionales de hotelería y gastronomía:

- Asista al centro de negocios donde habrá exposición de productos y servicios para hoteles, restaurantes y afines.
- 200 stands con expositores nacionales e internacionales.
- Si usted es profesional del sector, solicite su entrada gratuita en www.explore.com registrándose anticipadamente.
- Entrada sin invitación o registro anticipado c4,000
- Prohibida la entrada a menores de 18 años.



9 edición EXPHORE

EXPO-HOTELES Y RESTAURANTES

23, 24 y 25 Junio 2009 Eventos Pedregal, Costa Rica

Reserve su stand: Milagro Obando, Ejecutiva de Eventos milagro.obando@eka.net (506)2231-6722 Ext. 132
 Guillermo Rodríguez, Asesor Comercial guillermo.rodriguez@eka.net (506)8997-1651

www.explore.com



Fotografías tomadas en la Feria de Explore 2008

* Expositores

www.explore.com

9 edición **EXPHORE**
 Organiza **Apetito**
EXPO-HOTELES Y RESTAURANTES
 23, 24 y 25 Junio 2009 Eventos Pedregal, Costa Rica



* Confirmados al 19 de noviembre, 2008



El cliente y los momentos de verdad

“Grandes descubrimientos o mejoras, invariablemente involucran la cooperación de muchas mentes” Alexander Graham Bell

Por Silvia Jiménez, Directora Programa American Hotel & Lodging Educational Institute, Centro de Proyección Universitaria Universidad Latina de Costa Rica.
silvia_jimenez_00@ulatina.ac.cr

Los momentos de verdad son cualquier momento en que el cliente entra en contacto con cualquier aspecto de la empresa, de este modo comienza a formarse un concepto de la misma.

Existe un concepto revolucionario dirigido hacia la administración del servicio dado por Kart Albrecht y Ron Zemke. En este se enfatiza que los momentos de verdad que un cliente experimenta con un negocio o compañía, construyen una cadena continua de eventos que forma una percepción de valor en él. Es decir, un momento de verdad se convierte en “el átomo básico del servicio, la más pequeña e indivisible unidad de valor dada a un cliente”. Usted como administrador no puede ser omnipresente y estar en cada uno de los millones de momentos de verdad que ocurren día a día en la empresa (aunque a veces lo quisiéramos). Sin embargo, a través de una cultura organizacional y estándares establecidos puede brindarse un servicio de alta calidad y amigable tanto para el cliente como para el colaborador.

Quienes se desempeñan en la industria del servicio en alimentos y bebidas, deben de comprender una verdad fundamental: “Servir a los clientes es la razón de la empresa y por ello su trabajo existe”. Si la empresa no está brindándole a un cliente lo que él necesita, esté seguro de que otra más lo hará.

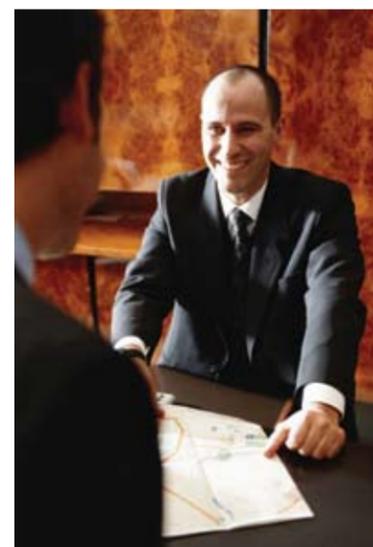
Momentos positivos de verdad resultan de dar experiencias placenteras en el hotel o restaurante, lo cual conduce a clientes repetitivos y una

excelente reputación. Momentos negativos de verdad pueden hacer todo lo contrario, faltando consistencia entre lo ofrecido y lo recibido, y las expectativas del cliente no serán excedidas y mucho menos satisfechas. Y Estudios revelan que cuando un cliente experimenta un momento de verdad negativo, lo comenta entre 8 a 10 personas, sin contar el efecto multiplicador que esto genera. El que una empresa sobreviva y sea exitosa, depende más en retener a sus clientes, que estar continuamente atrayendo nuevos con costosas promociones publicitarias y estrategias de ventas. Un saloner cordial, con la información necesaria, y con la sensibilidad de tratar a un cliente es la persona más importante en dar una experiencia agradable en el salón. Una anfitriona que recibe con gracia y despide agradeciendo con cordialidad a los clientes por su visita, es igualmente importante, así como el cocinero que prepara el platillo. Pero el saloner es quien está junto al cliente, del principio al fin. Por ello, deben de ser entrenados, no solo en base al menú o a los ingredientes específicos del mismo, sino en como tratar con cortesía y de forma amigable a los visitantes (contacto visual, sonrisa y hablando primero). También deben de ser instruidos en como convertir una queja en un “wow”. Si el staff de servicio es lo suficientemente sensitivo, atenderá las necesidades del cliente en tiempos prudentes y con el nivel de atención deseado.

J. W. Marriott Jr., afirma que si usted

quiere producir un resultado consistente, necesita averiguar como lograrlo, escribirlo, practicarlo y continuar mejorándolo hasta que no haya nada que mejorar y por supuesto que siempre habrá algo que mejorar. Véalo de esta forma, si usted le asigna un proyecto a 100 personas sin alguna instrucción específica, téngalo por seguro que tendrá 100 distintas formas de cómo haberlo concluido. La consistencia le brinda al cliente confianza y lo incentiva a regresar una y otra vez.

Recuerde, entusiasmo es lo que primero que se necesita para servir memorables experiencias!.



Momentos positivos de verdad resultan de dar experiencias placenteras en el hotel o restaurante.

Historia de Flor de Caña

Nicaragua Sugar States se fundó en 1890 en Chichigalpa, Nicaragua. Al principio la elaboración del ron era para consumo de los propietarios, la familia Pellas y la gente del pueblo. Posteriormente en 1937 se forma Compañía Licorera de Nicaragua para la comercialización masiva del ron.

Flor de Caña exporta al resto del mundo desde 1959. En la actualidad se exporta a más de 40 países en 5 continentes, entre los que están USA, Canada, Latinoamérica, España, Italia, Inglaterra, Alemania, República Checa o Australia.

Flor de Caña cumple con los estándares más altos de calidad siendo certificada ISO 9002 e ISO 14,000, además de cumplir con las normas HACCP y certificación Kosher, lo que asegura la uniformidad de una altísima calidad en todos y cada uno de sus productos. Flor de Caña cuenta con rones de 4, 5, 7, 12, 15 y hasta 18 años de añejamiento. De la misma forma cuenta con rones blancos de 4 años de añejamiento y un ron sabORIZADO limón. Hay que notar que Flor de Caña tiene el único ron blanco del mundo con añejamiento (4 años). La característica que diferencia a Flor de Caña del resto de los rones es su exclusivo proceso de fabricación. Primeramente todos los alcoholes son destilados de 7 a 9 veces, lo que nos ha valido en boca de los expertos de tener uno de los alcoholes más finos del mundo. Posteriormente se sigue un proceso de envejecimiento lento en barriles de roble blanco americano según nuestro exclusivo proceso “Slow Aged” TM, sin usar aceleradores, ni ningún tipo de químico. Cada presentación es 100% la edad de la botella, sin usar mezcla de rones o soleras, es decir nuestros rones tienen 4 años de añejamiento reales toda la botella, 5, 7 y hasta 18 años de añejamiento completos toda la botella. De esta forma entre los conocedores, se nos conoce como “el single malt de los rones”.

Es relevante destacar que Centenario 18 años de Flor de Caña se lanzó hace 3.5 años y acaba de ganar por tercer año consecutivo “Mejor ron del mundo” en los concursos más importantes de la industria de bebidas alcohólicas del mundo, como son San Francisco, Londres y Chicago”. Adicionalmente toda la línea de productos de Flor de Caña ha ganado más de 100 premios internacionales en los últimos 7 años en estos importantes concursos.





RED BULL

La bebida energética Red Bull, utilizada como ingrediente en bebidas preparadas en bares, restaurantes, lounge, entre otros, es ahora distribuida para el sector de foodservice por Belca. Distribuye: Belca FoodService Teléfono: 2293-4075 servicio.cliente@belca.co.cr www.belcacr.com



Horno BRK-100 Cuisinart

Cuisinart presentó la temporada de cocina 2008-2009 con sus electrodomésticos, ollas y accesorios. Algunos de estos artículos son el procesador de alimentos DLC-2009 con capacidad para nueve tazas, con tazón de LEXAN y el Coffee Maker DGB-900 que muele café en el momento de chorrear. También está el horno BRK-100 con bandeja especial de ladrillo para hornear panes y pizzas y el Grill GG-2, entre muchos otros. Los puede adquirir en Tips, Cemaco, Hogar Feliz, Euromobilia, Atrezzo, Electrolema en Limón, Appliance Center, Puntos Digitales y próximamente la línea de accesorios Automercado. Teléfono: 2215-3959 ó visite el Show Room en Escazú.



Máquina de café La Marzocco

Modelo GS/3, construida artesanalmente con avanzada tecnología, ya que posee doble caldera con grupos de erogación saturados. Las calderas, los grupos, tubos vapor omni-direccionales, así como la base y la carrocería son de acero inoxidable. Posee control de temperatura PID (Proporcional, Integrativo, Derivativo). Distribuye: Distribuidora Espresso • Teléfono 2239-6932 mcercone@espresso.co.cr • www.lamarzocco.com



Dispensadores

La línea de secadores American Dry cuentan con un sensor infrarrojo para secado automático y diversos diseños. Los hay de 1700 y 1500 watts. Además, cuentan con servicio de repuestos y garantía de un año. Distribuye: Jopco Teléfonos: 2215-3545 y 2213-7583



Siropes Torani Sugar Free

Café Britt pone a su disposición la nueva línea de siropes sin azúcar Torani, endulzados con Splenda, ideales para la preparación de bebidas calientes o frías a base de café. Presentación: 750 ml en variedad de sabores: Crema Irlandesa, Chocolate, Avellana, Caramelo, Menta y Almendra. Distribuye: Café Britt Costa Rica S.A. Servicio al cliente: 2277-1620 Central Telefónica: 2277-1500 E-mail: ventas@cafebriitt.com www.cafebriitt.co.cr



Champagne Bolliger

Special Cuvée es la más pura expresión del estilo de Champagne Bolliger. La mezcla de esta bebida es 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay y 15% Pinot Meunier. Es ideal para acompañar carnes blancas, pescado y mariscos. Distribuye: French Paradox Teléfono: 2289-2392, 8331-3365, 8331-3371 E-mail: ndreyfus@frenchparadox.co.cr, mmoreau@frenchparadox.co.cr www.frenchparadox.co.cr

AIRES ACONDICIONADOS Y VENTILACION

		SAN JOSÉ: 2226-8071 / JACO: 2643-5256
		SOLARIUM: 2668-1140 / HUACAS

AIRES ACONDICIONADOS Y PROTECCION ELECTRICA

GLOBAL SUPPLY.....TEL: 2240-2454 / FAX:2240-2455
HI TEC.....TEL: 2293-6811 / FAX: 2293-6708

ALIMENTOS

ADL SEEFODS.....TEL: 2228-1898 / FAX: 2289-2674
QUESOS SANTORINI.....TEL : 2430-3406 / FAX: 2430-0676
COOPERATIVA DE PRODUCTOS DE LECHE DOS PINOS.....TEL: 2437-3637 / FAX 2437-3218
COPROIM S.A.....TEL: 2261-6821 / FAX: 2261-5843
CORPORACION PIPASA.....TEL: 2298-1780 / FAX: 2298-1779
DELIKA.....TEL: 2281-2855 / FAX: 2253-0449
GRUPO CAFÉ BRITT S.A.....TEL: 2277-1620 / FAX: 2277-1699
ANCYFER.....TEL: 2256-8106 / FAX: 2256-5840
LAVE Y SIGA S.A.....TEL: 2248-1495 / FAX 2248-1495
PEDRO OLLER.....TEL: 2522-6000 / FAX 2231-1484
SOLUCIONES CREATIVAS BAKE & COOK.....TEL: 2234-9204 / FAX: 2234-9204

AUTOMOTRIZ

MOTOSPORT S.A.....TEL: 2223-2311 / FAX: 2223-8755

ARTICULOS PARA HOTELES Y RESTAURANTES

ELECTROFRÍO.....TEL: 2244-5530 / FAX: 2244-5830
EQUIPOS NIETO.....TEL: 2222-6555 / FAX: 2257-0570
FERVA DEL NORTE.....TEL: 2221-0361 / FAX: 2257-4957
HOME AND HOTEL SUPPY GROUP S.A.....TEL: 2281-3536 / FAX: 2281-3534
FARO SUPPLIES.....TEL: 2290-2028 / FAX: 2231-4065
PROMERC LAPICEROS BIC Y ARTICULOS PROMOCIONALES.....TEL: 2258-3544 / FAX: 2258-3346
MEGALIFE DE COSTA RICA.....TEL: 2290-3737 / FAX: 2290-3738
TROPICAL BED & BATH.....TEL: 2282-8653 / FAX 2282-7750
TIPS S.A.....TEL: 2290-2449 / FAX: 2231-6042
JOPCO.....TEL: 2215-3545 / FAX: 2215-3545

BEBIDAS

DISTRIBUIDORA LA FLORIDA S.A.....TEL:2437-6991 / FAX: 2437-6999
MASTERPAC.....TEL: 2234-9821 / FAX: 2225-7873

CAFÉ

GRUPO CAFÉ BRITT S.A.....TEL: 2277-1500 / FAX: 2277-1699

	Café Orgánico y Cacao Orgánico, Certificados para la venta Tel: 8347-5984 · Fax: 2270-5056.	
--	--	--

DETERGENTES ORGANICOS BIODEGRADABLES

QUIMISUR.....TEL: 2237-3077 / FAX: 2260-6340

EQUIPOS DE COCINA Y RESTAURANTES

EQUIPOS GASTRONÓMICOS.....TEL: 2226-8686 / FAX: 2286-4690
EQUIPOS AB DE COSTA RICA.....TEL: 2290-2449 / FAX: 2239-5516
EQUIPOS GALA DE CENTROAMERICA S.A.....TEL: 2227-2818 / FAX: 2227-2848
ELECTROFRÍO.....TEL: 2244-5530 / FAX: 2244-5830
GET ENTERPRISES.....TEL: (713) 467-9394 / FAX: (713) 467-9396
KEITH Y RAMIREZ.....TEL: 2223-0111 / FAX: 2222-2412
VEROMATIC S.A.....TEL: 2443-1118 / FAX: 2441-5298

EQUIPO DE COMUNICACION

MD COMUNICACIONES DEL FUTURO S.A.....TEL: 2280-9400

EQUIPO DE REFRIGERACION Y COCINA

ARTICA S.A.....TEL: 2257-9211 / FAX: 2222-0992

IMESA SISTEMAS S.A.....TEL: 2272-7536 / FAX: 2272-7536
REFRIGERACION OMEGA.....TEL: 2203-3191 / FAX: 2203-0506
REPRESENTACIONES ROMA.....TEL: 2224-9491 / FAX: 2225-9228

FOODSERVICE

MAYCA FOOD SERVICE.....TEL: 2209-0500 / FAX: 2293-2326
FOOD SERVICE BELCA.....TEL: 2293-4075 / FAX: 2239-0147

FUMIGADORAS

FUMIGADORA DELGADO.....TELEFAX: 2444-0538

LICORES

DISTRIBUIDORA YAMUNI S.A.....TEL: 2227-2222 / FAX: 2227-2535

LIMPIEZA

CEK.....TEL: 2241-2121 / FAX: 2236-0119
PROLIM.....TEL: 2248-0538 / FAX: 2248-0557

LINEA BLANCA Y TECNOLOGIA

SOLUCIONES MONGE.....TEL: 2437-4100 / FAX:2437-4245
SISPAN.....TEL: 2253-0007 / FAX:2225-4621
S Y G SISTEMAS DE CENTROAMERICA.....TEL: 2290-1970 / FAX:2232-1293

LINEA HOTELERA

FARO SUPPLIES.....TEL: 2290-2028 / FAX: 2231-4065
DISTRIBUIDORA CAZUCÁ S.A.....TEL:2271-2965 / FAX: 2271-2968

MAQUINAS DE CAFÉ

DISTRIBUIDORA ESPRESSO S.A.....TEL: 2239-4879 / FAX: 2239-4879
SAECO CENTROAMERICA S.A.....TEL: 2291-1151 / FAX: 2291-1656

MUEBLES Y DECORACION

INDON LATINOAMERICA.....TEL: 8845-5204 / FAX: 2296-1231
Muebles en madera sólida. Fabricamossegún sus requerimientos puede escogerde nuestra variedad de modelos. www.latinomerc.com
MUEBLES JICARAL.....TEL: 2650-0443 / FAX: 2650-0541
SPANISH ROYAL TEAK S.A.....TEL: 2201-6255 / FAX: 2201-6255

PATENTES

PATENTES DE LICORES, VENDO, COMPRO, ALQUILO.....TEL: 2226-5889 / FAX:2226-8209

PRODUCTOS DE HIGIENE

KIMBERLY CLARK COSTA RICA.....TEL: 2298-3183 / FAX: 2298-3179
SCA CONSUMIDOR CENTROAMÉRICA S.A.....TEL: 2201-4400

REFRIGERACION

ARTICA S.A.....TEL: 2257-9211 / FAX: 2222-0992
ELECTROFRÍO.....TEL: 2244-5530 / FAX: 2244-5830

ROTULACION Y PRODUCTOS PROMOCIONALES

TROFEOS DON MARCOS S.A.....TEL: 2222-0650 / FAX: 2233-1654



SEGURIDAD

COSEY.....TEL: 2231-0836 / FAX: 2296-4831
SEGURIDAD Y MÁS.....TEL: 2236-6250 / FAX: 2240-4479

TECNOLOGIA

GECKOTECH S.A.....TEL: 2643-3508
GRUPO INTEGRACION DIGITAL.....TEL: 2296-2851 / FAX: 2296-2854
SINERTECH ACS S.A.....TEL: 2225-8160 / FAX: 2253-7953
SISPAN.....TEL: 2253-0007 / FAX 2225-4621
SYG SISTEMAS S.A.....TEL: 2290-1970 / FAX: 2290-1970

Para aparecer en esta sección contáctenos al 2231-6722 ext.130 con Johanna Argüello, email: johanna.arguello@eka.net

¿Qué debe hacer un hotel en caso de un asalto?



Pablo Solano



Gustavo Segura Sancho y Manuel Corella



Ing. Eric Koberg

Pablo Solano, Director Ejecutivo, Cámara Costarricense de Hoteleros (CCH)

La vida humana es lo más preciado y es lo que debe privar en esas situaciones. Lo recomendable es no oponer resistencia y fijarse muy bien en rasgos faciales, acento de los delincuentes, tipo de vehículo, aspectos físicos, entre otros. Luego, de la mejor descripción que se brinde de ellos, dependerán las probabilidades de capturarlos.

Para esta situación, nunca se está bien preparado, lo que conviene es tener un plan de manejo de crisis previamente elaborado. El empleado de un hotel por lo menos debería tener habilitada una línea de marcado rápido para el 911 y dejar la línea abierta, pero hay que insistir en que las empresas tengan por responsabilidad, un plan.

Según conversaciones con representantes del OIJ, se aconseja impartir charlas y documentarse con especialistas sobre el establecimiento de un plan. Lo más recomendable es que todo negocio tenga medidas mínimas para este tipo de situaciones: implementar un sistema de monitoreo de seguridad mediante cámara y también contar con efectivos de seguridad.

Gustavo Segura Sancho, Gerente General del Hotel Ramada Plaza Herradura, Manuel Corella, Gerente de Seguridad del Hotel Ramada Plaza Herradura

Una vez que el delito está siendo cometido, es crucial mantener la calma. Lo más importante es evitar la ira del delincuente, quien en ese momento posiblemente esté nervioso y volátil. No hay que provocarlo con palabras fuertes, movimientos bruscos, ni contradecirlo. Guardar el mayor silencio posible. Es muy importante observar la mayor cantidad posible de características del delincuente: estatura, contextura, color de la piel, color del peinado, acento, cicatrices, sexo, manera de caminar, gestos, vestimenta, tono de la voz, etc. Esto se debe

hacer sin comprometer su propia seguridad ni la de las demás personas que estén cerca; de una forma sutil y sin desafiar al delincuente. Pasado el delito, es importante aislar y proteger la escena del delito, para mantener las posibles pruebas en su lugar, llamar de inmediato al 911, y que solo una persona autorizada, asignada y capacitada para este efecto, dé declaraciones a la prensa.

Los hoteles deben de invertir en la profesionalización de los cuerpos de seguridad. (equipo de trabajo necesario, brindarles capacitación integral en la materia y fortalecer los dispositivos de seguridad continuamente). Asimismo, la seguridad electrónica es un complemento de la seguridad humana; los dispositivos electrónicos permiten archivar imágenes que sirven como prueba o fuente de análisis.

Ing. Eric Koberg, Presidente ARMORTEC

En medio de un asalto, no se debe jugar de héroe ni tratar de evitar el asalto, mucho menos si no se está preparado. No se tiene que hacer nada más que entregar lo que le piden y evitar que no se den víctimas. La seguridad en un local comercial debe ser muy preventiva, siempre pensando en como evitar ser víctimas de un asalto. Esta prevención debe estar basada en un plan que contenga tres elementos: seguridad electrónica, seguridad física y capacitación al personal. La capacitación al personal implica una inducción permanente de cómo opera la delincuencia moderna en este tipo de establecimientos y cómo trabajar en conjunto con un departamento de seguridad, además de prácticas programadas de los planes de contingencia. La seguridad física y electrónica, son complementos necesarios para prevenir y principalmente para esclarecer un evento. La participación en asociaciones gremiales (como CCH) donde compartir experiencias e información sobre este tema, también ha demostrado ser una buena medida preventiva.

¿Le gustaría poner a prueba su paladar?

Los programas "Cerveza & Buena Mesa" y "Experto Cervecerero" son impulsados por Cervecería Costa Rica como parte de su estrategia para agregarle valor a la degustación de cerveza y su maridaje.

Ambos programas son conducidos por la empresa Grupo HRS Consultores, especialistas en Hotelería y Gastronomía, de la cual Alfredo Echeverría es el Director y quién conjuntamente con su equipo, asesora a Cervecería Costa Rica en el desarrollo e implementación de ambas iniciativas. Más de 1.000 personas ya han participado en dichos eventos.



CARACTERÍSTICAS DEL PROGRAMA

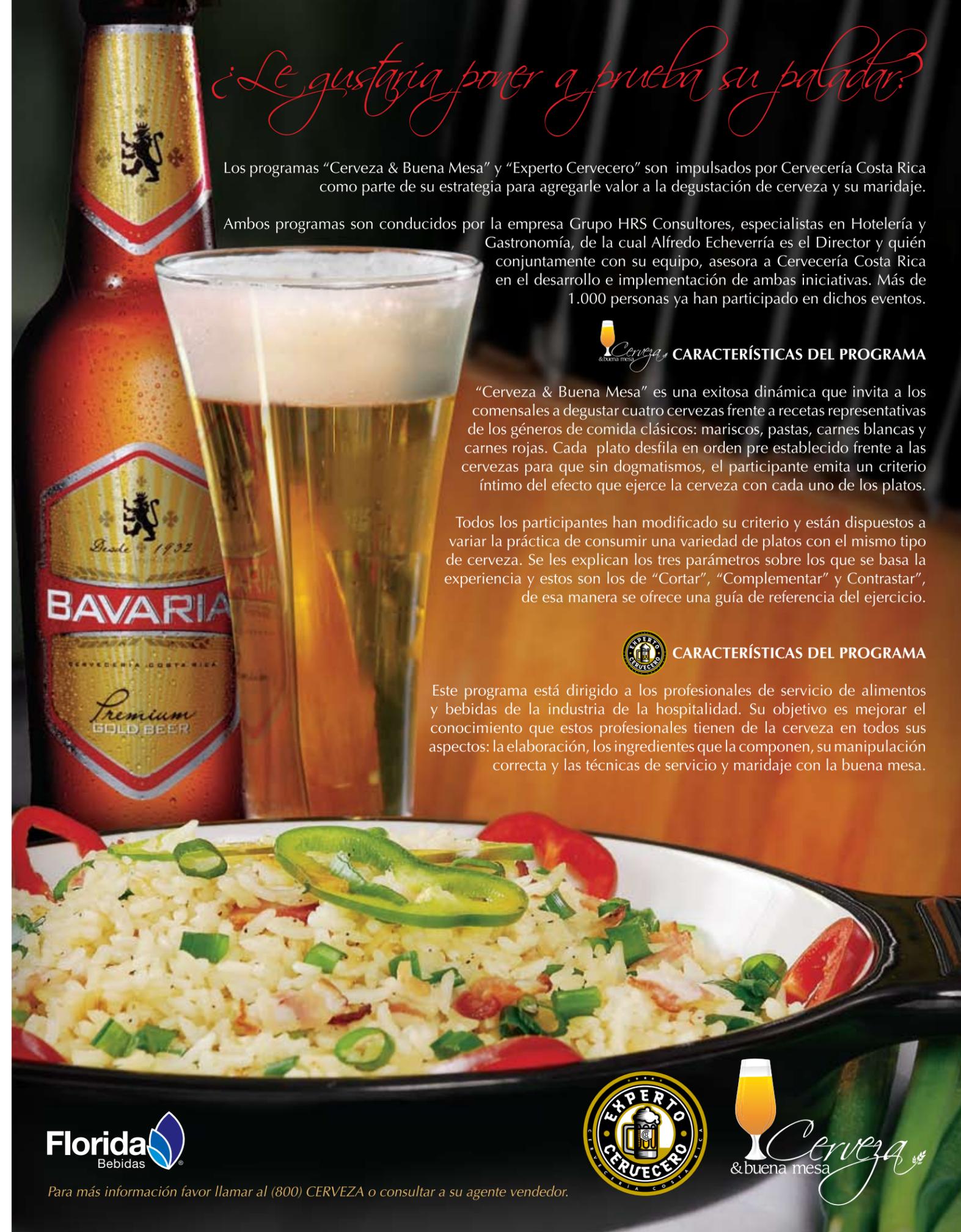
"Cerveza & Buena Mesa" es una exitosa dinámica que invita a los comensales a degustar cuatro cervezas frente a recetas representativas de los géneros de comida clásicos: mariscos, pastas, carnes blancas y carnes rojas. Cada plato desfila en orden pre establecido frente a las cervezas para que sin dogmatismos, el participante emita un criterio íntimo del efecto que ejerce la cerveza con cada uno de los platos.

Todos los participantes han modificado su criterio y están dispuestos a variar la práctica de consumir una variedad de platos con el mismo tipo de cerveza. Se les explican los tres parámetros sobre los que se basa la experiencia y estos son los de "Cortar", "Complementar" y "Contrastar", de esa manera se ofrece una guía de referencia del ejercicio.



CARACTERÍSTICAS DEL PROGRAMA

Este programa está dirigido a los profesionales de servicio de alimentos y bebidas de la industria de la hospitalidad. Su objetivo es mejorar el conocimiento que estos profesionales tienen de la cerveza en todos sus aspectos: la elaboración, los ingredientes que la componen, su manipulación correcta y las técnicas de servicio y maridaje con la buena mesa.



Florida
Bebidas

Para más información favor llamar al (800) CERVEZA o consultar a su agente vendedor.



EL MEJOR RON DEL MUNDO

PRIMERO EN LONDRES

MEDALLA DE ORO Y MEJOR EN SU CLASE

International Wine & Spirits Competition 2005

(Y OTRA VEZ EN 2007)

PRIMERO EN SAN FRANCISCO

DOBLE MEDALLA DE ORO

San Francisco World Spirits Competition 2006

(Y OTRA VEZ EN 2008)

PRIMERO EN CHICAGO

MEDALLA DE ORO

Beverage Tasting Institute 2006



LOS EXPERTOS CONCUERDAN, ESTE ES EL RON CON MEJOR SABOR DEL MUNDO.

DISFRÚTELO CON MODERACIÓN. | WWW.FLORDECANA.COM

Flor de Caña

DISTRIBUIDORA
Yamuni S.A.

Teléfonos: 2227-2222 - 2227-2190 - 2227-2380 • Fax (506) 2227-2535
P.O.BOX 5953-1000 • E-mail: yamunisa@ice.co.cr • San José, Costa Rica